Michel Guérard

Die Feinschmecker Küche

Eingeleitet und herausgegeben von
Klaus Besser

Ullstein

Menu

Nach der neuen »Leichten Großen Küche« ist dies das zweite Kochbuch von Michel Guérard, dem Wegbereiter der »Nouvelle Cuisine«, dem »bedeutendsten Kochkünstler unseres Jahrhunderts seit Escoffier«, wie man ihn in den USA feiert. Sein Ziel ist die Versöhnung von Gesundheit und Feinschmeckerei: Genießen, ohne zu schlemmen, in Form bleiben auch bei bestem Essen.

Während Guérard in seinem ersten Buch Rezepte speziell für eine Magerkost zusammenstellte, die jedoch nichts mit Diät zu tun hatte, bringt er jetzt Zubereitungen einer neuen Großen Küche. Wieder kommt der Gourmet voll auf seine Kosten, ohne daß gesundheitliche Gesichtspunkte außer acht gelassen werden.

Auf der Basis klassischer, großer Kochkunst entwickelt Guérard ganz neue Rezepte, die von der Hausfrau und dem Hobby-Koch ebenso zubereitet werden können wie vom professionellen Küchenmeister. Denn Guérard gibt sich weder hochgestochen noch snobistisch. Seine Anweisungen sind präzise, obendrein verrät er Küchentricks, die große Köche sonst lieber für sich behalten. Er bringt viele bürgerliche Gerichte wieder zu Ehren, aber in neuer, leichterer Fassung.

Wer von einem berühmten Koch nur Kompliziertes erwartet, wird über die Einfachheit der Rezepte verblüfft sein:

Michel Guérard
Die Feinschmeckerküche

Von demselben Autor
bei Ullstein:

Die leichte Große Küche

Das erste Lehrbuch der
Nouvelle Cuisine

Michel Guérard

Die Feinschmecker-küche

Ullstein

herausgegeben und
eingeleitet
von Klaus Besser

Verlag Ullstein GmbH · Berlin
Frankfurt/Main · Wien
© 1978 by Editions Robert Laffont, Paris
Titel der Originalausgabe *La cuisine gourmande*
© 1979 der deutschen Übersetzung
Verlag Ullstein GmbH, Frankfurt/Main · Berlin
Übersetzer: Peter Borg
Alle Rechte vorbehalten
Satz: Otto Gutfreund & Sohn, Darmstadt
Druck und Bindung: May & Co, Darmstadt
Printed in Germany 1979
ISBN 3 550 07794 7

CIP-Kurztitelaufnahme der Deutschen Bibliothek

Guérard, Michel
Die Feinschmecker-Küche / Michel Guérard. Hrsg. u. eingel. von Klaus Besser. – Berlin, Frankfurt/Main, Wien: Ullstein, 1979.
ISBN 3-550-07794-7

Aimée Boulanger, meiner Großmutter,
gewidmet, die mich großzog

Inhalt

9 Biographie
10 Einleitung
11 Vorwort von Michel Guérard

Erstes Kapitel: Das Kochen

16 Analyse und Grundsätze verschiedener Kocharten – die zwei großen Gesetze: Durch Verschließen. Im Austausch
18 Die verschiedenen Kochtechniken
18 Kochen am Herd oder auf offenem Grill
23 Rösten
27 Schmoren
31 Garen in der Fritüre
34 Verschlossene Garung
41 Pochieren

Zweites Kapitel: Die Bindungen und Saucen

46 Die drei großen Fonds
47 Heller Kalbsfond
50 Heller Geflügelfond
52 Fischfond oder Fischsud

54 Analyse und Prinzipien von Bindungen und Saucen

60 Einige Star-Saucen der französischen Tradition
61 Emulsions-Saucen: Mayonnaise
62 Béarnaise
65 Eine verwandte Sauce: Beurre blanc
66 Die Amerikanische, eine wilde Sauce, die von der Küste kommt
68 Eine Sauce mit dem Duft von Erde und Humus: die Périgueux-Sauce

Drittes Kapitel: Die Gewürze

70 Gewürze, ein Duft von Abenteuer
73 Feine Kräuter und Aromastoffe
76 Marinaden – Alchimie einer vergangenen Zeit
77 Zwei traditionelle Marinaden
78 Zwei Marinaden der alten Landesküche
78 Die Marinaden in der leichten Küche

Viertes Kapitel: Die Feinschmecker-Rezepte

81 Wie zubereiten? Hinweise zum Nachschlagen
89 Die Saucen
99 Kleine Appetithappen zum Aperitif
107 Die Suppen
117 Die Salate
136 Vorgerichte
152 Leichte Blätterteig-Vorspeisen
168 Stopflebern
184 Schalentiere, Krustentiere und Fische
235 Geflügel
264 Wild
279 Fleisch und Innereien
314 Gemüse
348 Desserts

412 Register der Rezepte

Biographie

Michel Guérard wurde 1933 in Vétheuil geboren.
Von Anfang betrachtete er die Küche als seine Berufung. Erste Lehre bei Alix Kléber in Mantes. Dort erlernte er nicht nur alle Zweige der Pâtisserie, sondern auch die allgemeinen Küchenregeln. Danach leistete er seinen Militärdienst bei der Marine ab.
1955 schickte er sich an, das kulinarische Paris zu erobern. Zunächst trat er in die Küchenbrigade des »Crillon« ein, wo er Chefpâtissier und später Chefsaucier wurde.
Es folgen ein paar Jahre als Chef in bürgerlichen Restaurants, bis er schließlich bei dem berühmten Jean Delaveyne im »Camélia« in Bougival arbeitete.

Aber auf die Dauer befriedigte ihn die klassische Küche nicht. Deshalb machte er sich 1965 mit einem kleinen Bistro in Asnières selbständig. Er gab ihm den Namen »Pot-au-Feu«. In diesen Feinschmecker-Tempel strömten Gäste aus aller Welt, besonders aber »Le Tout-Paris«.

Nach seiner Verheiratung mit Christine Barthélémy ließ er sich 1972 in Eugénie-les-Bains in den Landes nieder, wo er die Restaurants im luxuriösen Kurhotel seiner Frau übernahm. Hier, in der geruhsamen, weiten Heide-Landschaft hat er seine »neue leichte Küche« entwickelt.

Neben seiner Mager-Küche entwickelte er auch seine neue Feinschmeckerküche, die ihm die höchsten Weihen seines Berufsstandes einbrachte: 1977 gab ihm der Michelin die berühmten 3 Sterne.

Michel Guérards Hobbys: Jagd nach Antiquitäten, Malerei, Comic-Strips und – natürlich das Kochen.

Einleitung

In meiner Einführung zu Michel Guérards Werk über die »leichte Große Küche«, das erste Lehrbuch der *Nouvelle Cuisine* (Ullstein Verlag, Berlin) habe ich bereits diesen bedeutenden und schöpferischen Kochkünstler in den historischen Zusammenhang gestellt. Wodurch unterscheidet sich nun dieses Kochen von dem ersten?

Beide sind Lehrbücher der *Nouvelle Cuisine,* der Neuen Küche. Das erste jedoch besteht aus den besonders leichten Zubereitungen von Michel Guérards Mager-Küche, wie er sie in dem Kurhotel seiner Frau in Eugénie-les-Bains für jene praktiziert, die auf feinschmeckerische Art abnehmen wollen.

Die »neue große Küche« enthält ebenfalls nur »leichte« Rezepte, keineswegs also jene, die der klassischen Küche zuzurechnen sind. Anstatt jedoch vor allem auf Kalorien- und Fettarmut zu achten, werden hier Rezepte unter rein feinschmeckerischen Gesichtspunkten angeboten.

Alle Leser, die bereits das erste Kochbuch (Die leichte Große Küche) von Michel Guérard besitzen, möchte ich darauf aufmerksam machen, daß die ersten drei Kapitel – *Das Kochen, Die Bindungen und Saucen, Die Gewürze* – in beiden Büchern nahezu identisch sind.

Michel Guérard legt nun das Buch vor, von dem er im Vorwort zur »leichten Großen Küche« geträumt hat: Hier werden Feinschmeckerei und Gesundheit miteinander versöhnt.

Für die Fanatiker der schlanken Linie sei gesagt: Wer abnehmen will, sollte sich an die »leichte Große Küche« halten – wer sein Gewicht nur halten möchte, kann getrost nach den Anweisungen der »Neuen Großen Küche« arbeiten.

Der Herausgeber

Vorwort

Von Michel Guérard

Schon in meinem Geburtsort Vétheuil begann ich als Kind, die Grundlage für meine steile Gourmet-Karriere zu legen. Ich mag wohl 5 Jahre alt gewesen sein, als ich Tag für Tag zu dem einzigen Restaurant des Dorfes ging, ein paar Schritte entfernt von meinem Elternhaus. Die Liebesknochen mit Schokolade hatten es mir angetan. Dort stellte ich mich täglich unter den Fenstern der Küche auf und sang, so laut ich konnte, mein Lieblingslied. Dann öffnete sich das Fenster, und es erschien mein Freund, der Koch, um meinen Gesang mit ein paar übrig gebliebenen Pâtisserien zu belohnen. Heute allerdings bin ich mir nicht ganz klar darüber, ob diese Geschenke von der großen Liebe des Kochs zu Kindern oder von seiner unüberwindlichen Abneigung gegen meinen Gesang diktiert waren.

Die Zeit der Kuchen...

Der Samstag war ein großer Tag. Wir waren zehn gräßliche Lausbuben, die in kurzen Hosen auf den kalten Treppenstufen des Rathauses hockten und auf die »schöne Dame« lauerten, die uns allwöchentlich einlud, die verführerischen Auslagen der Konditorei zu plündern.

Seitdem ich zum ersten Male den »Großen« bei diesem »Unternehmen Attila« gefolgt war, hatte sich meine Laufbahn als Feinschmecker ein für alle Mal entschieden.

Die ganze Woche über wartete ich fieberhaft gespannt auf diesen Besuch. Die Nase an der Schaufensterscheibe platt gedrückt, hatte ich lange darüber nachgedacht, welches Stück ich auswählen sollte. Ich entschied mich schließlich für einen von Sahne überquellenden Kuchen, der mir nicht nur wegen seines schönen Aussehens gefiel, sondern vor allem wegen seiner Größe. Genau dieses Stück suchte ich mir aus und schlang es mit geschlossenen Augen herunter.

Sofort begann ich zu weinen: Mein Magen revoltierte heftig. Ich war dabei, eine riesige, scheußlich kalte Königin-Pastete zu verschlingen. Zwar schämte ich mich; aber noch viel größer war mein Ärger über den entgangenen Genuß.

Schlagartig wurde mir klar, daß mich der Himmel zur heiligen Feinschmeckerei verdammt hatte.

... oder wie die Kochkunst zum Menschen kommt!

Wie sollte ich da nicht Koch und Feinschmecker werden! Meine Jugend stand noch ganz unter dem Eindruck meiner »Kuchen-Oma«, die mich an den Winterabenden mit köstlichen, sorgfältig zubereiteten Gerichten verwöhnte. Noch habe ich den Duft frischer Mandeln in der Nase, den die Aprikosen jener Sommer wollüstig verströmten, wenn sie mit gläsernem Guß auf Wogen von Karamel auf der heißen Torte aus dem Ofen kamen. Und wenn ich die fröstelnden Füße in Strohpantoffeln zur Ofentür streckte und dort zwischen meinen Beinen hindurch die »Hüte« der großen, gefüllten Kartoffeln sah, zog sich mir das Herz vor Freude zusammen. Später, bei meiner Mutter in der Normandie, lernte ich die köstliche Musik der Ragouts verstehen, die Wolken von Duft verströmten – lernte den dampfenden Schmorbraten mit dem Finger zu prüfen, die Kaninchen zu überwachen, die sich über dem Feuer langsam zu tiefem Braun verfärbten.

Der Krieg brach aus. Ich bastelte meine ersten Waffen, und jeden Donnerstag baute ich mir mein Lager »Zum goldenen Tuch«. Geflickte Jutesäcke und andere, zusammengeklaute, hübsche Stoffe ergaben Zeltwände. Hier bildete sich um mich ein fester Kreis gleichaltriger Freunde, die ich mit kleinen Kuchen bewirtete. Ich stellte sie heimlich und mit großer Mühe jeweils am Vorabend mit der Haut gekochter Milch her.

Diese Mahlzeit würzten wir mit einem Brombeer-Püree, wobei wir uns bis zur Unkenntlichkeit mit dem Beerensaft verschmierten. Wir sahen dann wie die Siouxindianer aus. Nach der Mahlzeit zogen wir uns mit allerlei Holz in unser Versteck zurück, um daraus – ohne jeden Gedanken an eine Gefahr – Einbäume zu basteln. Unter anderem benutzten wir auch die Gestelle der ersten V-1-Geschosse, die mit großem Getöse und mit Treibstoff gefüllt vom Himmel gefallen waren.

Eine Frage der Wahl...

Die Familientradition verlangte, daß ich Chorknabe wurde. Ich brach mit der Küche. Nun wollte ich Geistlicher werden – nein, viel mehr noch: Bischof!

Den Anlaß habe ich zwar vergessen, aber ich weiß es noch genau: Eines Tages glaubte ich, meine endgültige Berufung erkannt zu haben. Ich wollte Schauspieler werden auf den Brettern, die die Welt bedeuten.

... und eine Sache des Herzens

Doch Schluß mit den Träumereien!

Hart und kalt führte mich die Lehrzeit aus der Kindheit. Seltene Augenblicke, Lehrstunden voller Begeisterung, verklärten sie; aber sie wurde auch von Verzweiflung, Zucht und Rebellion verdüstert.

Ich erfuhr die Fremde.

Mein Lehrmeister Alix Kléber lehrte mich die Sucht zu gefallen, ebenso aber den Sieg über sich selbst durch Leistung. Er brachte mir auch die Bescheidenheit bei und die Kunst, an sich selbst mit Humor und Witz zu zweifeln. So durchlief ich in der Folgezeit die grauen und zuweilen auch rosaroten Wege der Reifung.

Endlich aber brach jene glückliche Zeit an, in der ich meine geistigen Väter traf, jene, die mir mit ihren Söhnen oder jüngeren Brüdern halfen und die jenes Band der Freundschaft zwischen uns zu knüpfen verstanden, das uns gegenseitig befruchtete: Jean Delaveyne, Paul Bocuse und die Brüder Troisgros. Sie nennen sich auch einfach »alle anderen«, nämlich meine Freunde.

Sie, liebe Leserin und lieber Leser, werden verstanden haben: Die Küche ist ebenso Herzensangelegenheit wie Sache des Berufes. Magische Anziehungskraft und Leidenschaft gehören dazu. Nur wer absolut genau zu arbeiten gelernt hat, wird in der Freiheit neue Geisteskinder zeugen können. Der Beruf des Kochs gewinnt hinter Wolken wohlriechenden Qualmes Gestalt, aus ihnen entstehen dann plötzlich die neuen Schöpfungen.

Die letzte Tafel

Viel später werde ich eines Tages diesen Beruf aufgeben müssen und mit meinesgleichen hinter anderen Wolken an der Tafel des Herrn allen Lebens sitzen. Vielleicht werde ich dann in aller Bescheidenheit bitten, ob ich nicht für die Dauer der Ewigkeit in die Engels-Küche eintreten dürfte...

Vor allem aber werde ich ihn anflehen, er möge mich doch bitte von seiner neuesten Schöpfung kosten lassen.

Erstes Kapitel
Das Kochen

Wie auch immer ein Produkt gegart wird, ob auf traditionelle Art: überm Herdfeuer, überm Grill, gebraten, in Butter geschwenkt, in Fett gebacken, gedünstet, über Dampf, geschmort, pochiert; oder auf futuristische Weise – das Kochen ist und bleibt für ein Nahrungsmittel der Übergang vom Rohzustand zum gekochten Zustand, ein Phänomen, das seinen äußeren Aspekt, also seine Farbe, seine Zartheit und seinen Geschmack, verändert, wobei es ein Spektrum von Gerüchen entwickelt, die den Appetit anregen. Das Feuer steht mit vielen Gesichtern, mit Holz, Kohle, Gas, Elektrizität oder Wellen am Anfang.

Analyse und Grundsätze verschiedener Kocharten Die zwei großen Gesetze

Durch Verschließen

● *Mit Colorierung:*

Die Methode besteht darin, alle Säfte und Nährstoffe in einem Nahrungsmittel zu erhalten, indem man es unter Hitze, manchmal auch mit Fett, außen scharf anbrät und bräunt.

DAS IST DAS GRUNDPRINZIP ALLER GRILLGERICHTE, DER BRATEN, DES GERÖSTETEN, DER SCHMORGERICHTE UND DES GEFRITTETEN.

● *Ohne Colorierung:*

Man kann dasselbe Ergebnis erhalten, aber ohne Färbung der Speise, wenn man in einer sprudelnd kochenden Flüssigkeit kocht, dämpft oder ein nicht anbackendes Kochgeschirr verwendet: pochierte Eier, Nudelteig, Gemüse, Fisch, Geflügel, Fleisch.

Im Austausch

● *Mit Colorierung:*

Hier handelt es sich um das Ausbraten oder Anschmoren von Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien; man schmort also bei großer Hitze mit Fett an, um die Säfte und Nährstoffe einzuschließen; dann gibt man bis zur Hälfte Wein oder eine Grundbrühe aus Kalbfleisch, Geflügel, Wild oder Fisch oder eine andere aromatische Bouillon hinzu.

Die Säfte, die im Inneren eingeschlossen sind, werden langsam frei und vermischen sich mit der Kochflüssigkeit; das Fleisch wiederum reichert sich mit verschiedenen Elementen an, die der Brühe eigen sind; daher der *Austausch*.

Übrigens ist dies das Grundprinzip zur Herstellung heller Fonds, die wir später behandeln.

● *Ohne Colorierung:*

Gleiche Zubereitung wie eben, mit dem Unterschied, daß in Fett angeschmort werden kann, jedoch ohne anzubräunen (leicht in Butter angeschmort: Prinzip des Frikassees), oder man wäscht unter kaltem Wasser die letzten Spuren von Blut ab und blanchiert nach Bedarf einige Minuten (Kalbsmilch, Blankett, Eingeweide, weißes Hühnerfleisch), läßt dann kurz anschmoren und köchelt in einem nicht ansetzenden Geschirr weiter unter Hinzufügung der Flüssigkeit, die die Grundlage der Sauce werden soll, die sich wieder dank des *Austausch*phänomens bildet.

Im Unterschied zu Fleischgerichten geht man bei geschmortem Fisch nicht vom angeschmorten Element aus, sondern legt zunächst das Fischstück in eine ausgebutterte (oder auch nicht) Kasserolle, füllt bis zur Hälfte mit Fischsud, kaltem Rot- oder Weißwein auf, bedeckt das Ganze mit Pergamentpapier oder Aluminiumfolie, damit es nicht verbrennt, und schiebt es in die Backröhre.

Dies ist übrigens ein sehr gutes Beispiel für das Kochen im *Austausch und ohne Colorierung*: in der Tat gibt der Fisch schnell Säfte und Aroma in den Sud ab, der seinerseits ein zartes Kochen des Hauptelements erleichtert.

In diese Kategorie gehören ebenfalls die Zubereitung von weißer Grundbrühe (Geflügel, Fisch), Consommés, das Pochieren von Fischen auf der Basis eines kalten parfümierten Elements (Würzbrühe), dessen Temperatur man langsam steigert.

Die verschiedenen Kochtechniken

Kochen am Herd oder auf offenem Grill

Der Mensch kochte zuerst auf einem Holzfeuer: das ist sicherlich die beste Schule, um die Kunst des Feuers und des Kochens zu verstehen. Ich habe dieses Kapitel aus Liebe zu den Herdverehrern, Picknick- und Sonntagsköchen geschrieben.

Ich möchte Ihnen sagen, daß man mit ein bißchen Einfallsreichtum wirklich alle Kocharten auf dem Holzfeuer ausführen kann.

KOCHEN AUF OFFENEM GRILL

Es handelt sich dabei um einen *Kochvorgang durch Verschließen mit Colorierung in freier Luft*; die Wärmequelle ist das Feuer von Rebholz, Holz von Obst- oder anderen Bäumen (zu vermeiden ist harziges Holz) oder Holzkohle, und das Kochgerät ist der Grill, auf dem die Teile, die gekocht werden sollen, liegen.

Natürlich gibt es heute Grill-Versionen, die mit Gas, Elektrizität, Infrarotlicht funktionieren oder die nur der Form nach an eine gerillte Gußeisenplatte erinnern.

Niemals wird man jedoch die herrlichen Geschmacksnoten erfinden können, die das echte Kaminholz den Speisen vermittelt.

Rote Fleischsorten:

Der Grill muß sauber und sehr heiß sein, und das Fleischstück soll zuvor bei Zimmertemperatur aufbewahrt und leicht mit Öl eingerieben worden sein (Erdnuß- oder Olivenöl).

Wie man »bleu« grillt:

Das auf dem Grill liegende Fleischstück wird auf seiner ersten Seite angebraten und mit einer Halbdrehung umgewendet, um die Karrierung zu erhalten; das führt zu einer braunen Krustenbildung auf beiden Seiten.

Wenn auch die Zeit auf dem Grill nur gering ist, so bemerkt man doch, daß die Kruste ohne Widerstand und weich bleibt, wenn man mit dem Finger darauf drückt: Das ist das »Bleu«-grillen.

Damit das Fleisch aber auch innen heiß wird, muß man es vom offenen Feuer nehmen und abseits unter Verschluß warmstellen.

Wie man »saignant« (blutig) grillt:

Wenn man das Fleischstück weiter auf dem Grill läßt, zeigen sich auf der Oberfläche kleine rosafarbene Perlen. Drückt man mit dem Finger auf das Fleisch, spürt man einen sanften Widerstand: Das ist das »Saignant«-grillen.

Wie man »à point« grillt:

Man verlängert die Garzeit bei schwächerer Hitze; um dies zu erreichen, entfernt man das Fleisch recht weit von der größten Hitzequelle; die Blutperlchen treten stärker an der Oberfläche aus.

Der Finger trifft auf stärkeren und geschlosseneren Widerstand als zuvor: Das ist das »A point«-grillen.

Wie man gut durch gargrillt:

Wenn man den Garvorgang weiter verlängert, gehen die Blutperlen in bräunlich-rosafarbene Tropfen über, die auf der gesamten Oberfläche des Fleisches aussickern; so grillt man gut durch.

Weißes Fleisch, Geflügel, Wild, Spieße, Wurstwaren

Das Feuer muß schwächer, aber der Grill soll gut heiß sein, bevor man die Stücke auflegt.

Keinesfalls dürfen die Fleischstücke zu lange auf dem Grill liegen, da sie sonst austrocknen. Im Gegenteil muß der Garungsprozeß rechtzeitig unterbrochen werden, damit das Fleisch weich bleibt. Ein Hühnchen darf z. B. nicht ohne Blut sein, sondern soll entlang des Brustbeinkamms eine sehr fahle rosa Farbe haben, die die Garantie einer guten Garung ist und die Garantie seines »schmelzweichen« Fleisches (man steche das Filet mit einer Gabel ein, die sich wie von selbst einstechen lassen muß unter Herausperlen von fast farblosem Blutsaft); gleichermaßen verfährt man mit Wild und Lammfleisch.

Setzen sich die Nebenzutaten von Spießen aus Pilzen,

Pfefferschoten, Speck usw. zusammen, sollte man sie manchmal einige Zeit in Wasser (bei Speck ungesalzenes Wasser) vorkochen; die Hauptelemente (Fleisch, Geflügel, Innereien, Fisch) werden normalerweise im voraus mariniert (Öl, Thymian, Lorbeer, Petersilie, Zitronenscheiben, frischgemahlener Pfeffer usw., siehe Rezepte Seiten 76–79).

Die Fische

Fette und halbfette Fische werden köstlich auf dem Grill, der einen Teil ihres Fettes eliminiert (Sardinen, Makrelen, Heringe, Lachs).

Die Fische werden ganz leicht mit Öl bestrichen, in einigen Fällen werden sie zuvor mariniert (siehe Rezepte Seiten 76–79).

Der Grill, der ebenfalls gut eingeölt werden muß, soll folgende Temperaturen erzeugen:

- SEHR HEISS für die kleinen Stücke.
- Ebenfalls SEHR HEISS für die sehr dicken Stücke, die im allgemeinen in rechteckiger Form nur auf 2 Seiten angegrillt werden, damit man sie anschließend im Ofen zu Ende brät.
- Nur HEISS für jene dicken Stücke, die man auf dem Grill ganz zu Ende garen will.

Flache Fische (Meerbarbe, Steinbutt, Rochen, Seezunge, Scholle) werden mit der weißen Seite zuerst auf den Grill gelegt. Runde Fische (Hering, Makrele, Rötling, Seebarsch, Sardine) werden mit der Rückenflosse nach links zuerst auf den Grill gelegt. Manche großen Fische können in Stücke zerlegt werden und als »Schnitzel« (Lachs, Seehecht) gegrillt werden. Jedoch kann man auch statt zu schnitzeln Lachs (mariniert oder nicht, auf nordische Weise, siehe Marinaden Seiten 76–79) in fünf Zentimeter lange Streifen schneiden, wobei man diese so aus dem Filet schneidet, daß die Haut durchgehend erhalten bleibt (sehr wichtig). Dieses Fischstück wird mit der Hautseite (mit einem kleinen Messer vorher eingeritzt) *auf den Grill gelegt, wo es in dieser Position bis zum Ende gart*: Die gegrillte Haut wird dem Fisch einen herrlichen Rauchgeschmack geben und gleichzeitig zartes und weiches Fleisch von erster Güte garantieren.

Austern, Jakobs-Muscheln, Muscheln legt man auf den Grill; sie öffnen sich von selbst. Man kann sie so essen oder etwas Pfeffer aus der Mühle und Kräuter hinzugeben.

Im Roussillon legt man frische Schnecken nach guter Säuberung direkt auf den Grill, man serviert sie zusammen mit ebenfalls gegrillten Würstchen, katalanischen »Boudins« (Würstchen), Brot in Öl und mit Roquefort.

- Salz hat die Eigenschaft, dem Fleisch Saft und Blut zu entziehen und dadurch die Bildung einer braunen Kruste zu verhindern.
  Also ist es immer empfehlenswert, *kleine Stücke roten Fleisches nach der Hälfte der Garungszeit zu salzen.* Handelt es sich jedoch um ein großes Stück, bei dem das Fleisch z. B. vor dem Servieren in Scheiben geschnitten wird, oder um einen Fisch, von dem man das Filet herausnimmt, ist es *unumgänglich, ein zweites Mal zu salzen,* nachdem man es zerschnitten hat; man kann auch noch etwas Pfeffer darüber mahlen. Denn das Salz hätte nach dem ersten Mal niemals bis in die Mitte des Fleisches oder Fisches vordringen können.
  Das ist für alle großen Stücke gültig, die zerlegt werden müssen: die Keule, Rinderrippen, Kalbs- und Schweinekoteletts, Lammrücken usw.
- Man soll vermeiden, beim Wenden während des Garvorgangs das Fleisch mit einer Gabel anzustechen, da dies zu Blut- und Saftverlust führt.
- Besonders große Grillstücke müssen langsamer garen, damit die Hitze das Innere erreicht: Man entferne sie also von zu starker Hitzequelle; man kann die Haut mehrmals einschneiden, um den Garungsprozeß zu erleichtern (Keule, Fisch). Wenn das Grillstück sich an einem Ende verjüngt (z. B. Rumpsteak-Spitzen), halte man während der Garung die schmale Seite weiter entfernt von der Hitzequelle als die dicke Seite.
- Wenn man überflüssige Kalorien nicht unbedingt fürchtet, kann man Fleisch oder Fisch nach dem Grillen mit einem Pinsel oder einem Büschel aus Geflügelfedern mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen, was einen glänzenden und hübschen Anblick verleiht.
- Gegrilltes wird in der Regel mit der Grillseite nach oben serviert.
- Nach Gebrauch, und so lange er noch gut warm ist, muß der Grill mit einer Metallbürste gereinigt werden, um alle Grillreste zu entfernen, die den nächsten Grillstücken, würden sie weiter verbrennen, einen bitteren Geschmack geben würden.

GARUNG UNTER VERSCHLUSS UNTER GLUT

Man schließt das Produkt in Pergamentpapier oder Aluminiumfolie ein und schiebt es unter heiße Asche.

- *entweder trocken:*

– Kartoffeln, Pilze, Spargel usw.,

- Lerchen, Drosseln, Fettammern, junge Kaninchen, Tauben usw., mit Kräutern, Thymian, Lorbeer usw. gewürzt,
- Äpfel, Bananen usw. (mit Vanille-Schoten);

● *oder feucht:*

Man gießt in den Pergament-Sack oder die Folie vor dem Verschließen Weiß- oder Rotwein, Brühe oder aromatische Bouillon, die das Produkt ganz bedecken soll. Das eingewikkelte Stück legt man auf den Grill oder unter die rote Glut; die Flüssigkeit wird vom Hauptprodukt absorbiert; sie verhindert gleichzeitig das Verbrennen der Hülle.

DÄMPFEN AUF OFFENEM FEUER

Man breitet auf dem Grill meerwassergetränkten Seetang oder feuchte wilde Wiesenkräuter aus und legt den zu kochenden Fisch darauf. Man bedeckt ihn mit demselben Grünzeug, und man braucht kaum mehr als 20 Minuten, um einen Seewolf (Loup) von 800 g zu garen.

GARUNG »AUF FAULE ART ÜBER DER GLUT«

Große Fleischstücke, wie ein Rippenkamm vom Rind, Lammkeule usw., können ohne Spieß am Feuer garen. Voraussetzung ist allerdings, daß man sie zuvor von allen Seiten gut auf dem Grill angeröstet hat; dann legt man sie auf die heiße, aber nicht rote Asche in Feuernähe, wobei man eine Aluminiumfolie unterlegt.

Diese Garung dauert am längsten, denn sie hat nur eine Temperatur wie eine Schwitzkammer: ungefähr 100 Grad.

Wenden Sie das Stück von Zeit zu Zeit und scheuen Sie sich nicht, es je nach Größe 2 bis 3 Stunden garen zu lassen. Wenn Sie Ihre Lammkeule dann anschneiden, werden Sie von ihrer Zartheit und der regelmäßigen zart-rosa Färbung überrascht sein.

GARUNG IM RAUCH AM OFFENEN FEUER

Die Kochart ist nicht zu verwechseln mit dem Räuchern bestimmter Fische (Lachs, Forelle, Stör) oder von Geflügel (Gans, Hähnchen, Ente), die vorher gesalzen oder eingelegt werden und mit fast kaltem, parfümiertem Rauch imprägniert werden. Dieses lauwarme oder kalte Räuchern entspricht einem Verfahren, das eines der ersten Konservierungsmethoden war.

Hier handelt es sich vielmehr darum, ein gutes, glutreiches Feuer zu machen, den Grill daraufzustellen, um ihn gut zu erhitzen; dann gibt man das gewählte Stück (Fleisch, Geflügel, Fisch) darauf, um es zu kolorieren, ohne es zu garen.

Sobald diese Operation beendet ist, erstickt man die Glut mit feuchtem Reisig oder mit Laubwerk (Eiche, Ulme, Pappel oder Obstbaum-Holz, niemals harzreiche Hölzer).

Man legt das Stück auf den Grill, bedeckt ihn mit einer Glocke: Der heiße Rauch füllt die Glocke innen aus und vollzieht langsam die Garung der Speise, wobei er sie mit tausend Gerüchen und Dünsten durchdringt.

GARUNG AM OFFENEN FEUER IN DER LEICHTEN KÜCHE

Die verschiedenen Kocharten am offenen Feuer und am Grill, die wir eben beschrieben haben, eignen sich gut für die Schlankheitsküche, jedoch unter der Voraussetzung, daß man einige Vorsicht walten läßt, was Gegrilltes anbetrifft:

- Wenn das zu grillende Stück klassischerweise vor der Garung mit Öl bestrichen wird, um seine Bräunung zu erleichtern, kann man während und am Ende des Garungsprozesses mit einem absorbierenden Küchenpapier überflüssige Fettreste abtupfen.
- Man kann ebensogut eine Grillspeise zubereiten, indem man sie vor dem Grillbeginn in ein wenig Thymian- und Lorbeeraufguß anstelle des klassischen Öls taucht (siehe Aufgüsse, Seite 78).
- Man kann das Stück auch auf ein Bett aus grobem Salz in eine stark erhitzte Pfanne legen (warten bis das Salz schmilzt).
- Die Haut von Geflügel vom Grill oder vom Spieß soll man mit einer Nadel anstechen, um im Laufe des Garungsprozesses das darunter befindliche Fett abfließen zu lassen.

Mit einem Wort, das *Kochen am offenen Feuer* beflügelt die Phantasie jedes Liebhabers guter Küche, und ich meine, jeder Koch, der diesen Namen zu Ehren trägt, sollte sich wenigstens einmal an dieser Schule der Kochkunst versucht haben.

Rösten

Eine Speise rösten bedeutet, sie unter direktem Einfluß von Hitze und ohne Feuchtigkeit unter häufigem Wenden zu garen. Das ist eine andere Version des Kochens durch *Ver-*

schließen mit Colorierung. Um die Bräunung und Karamelisierung der Speise zu erhalten, muß man sie wie die Grillgerichte, ohne zu übertreiben, mit Fett einreiben (zwei Drittel Öl, ein Drittel zerlassene Butter).

Diese Kochart geschieht im Backofen, am Spieß und sogar im offenen Topf oder Schmortopf.

IM OFEN

- Der Ofen (er muß mit einem Dunstableitungssystem versehen sein) wird vorgeheizt und die Temperatur je nach Art und Größe des zu kochenden Stücks eingestellt. Diese Temperatur muß ausreichend hoch sein (250 bis 300 Grad, Thermostat 8–9–10), um das Stück gut zu verschließen und die Säfte im Nahrungsmittel zu halten.
- Das Stück (Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch) wird ganz leicht mit Fett bestrichen, ungesalzen in den Ofen geschoben und wahlweise auf eine Haushaltsbratenplatte oder eine Spezialplatte gelegt, die mit einem Rost versehen ist, damit das Stück nicht im Fett oder in der Sauce schwimmt, oder auf einem Bett von zerkleinerten und zuvor leicht angerösteten Knochen oder auch auf einer Lage Meeresalgen (nur bei Fisch).
- Sobald sich eine bräunliche Kruste gebildet hat, die Temperatur leicht zurückschalten und den Braten mit dem Bratensaft bestreichen, der sich auf dem Boden der Platte befindet (außer Algensaft); wiederholen, bis der Braten gar ist.
  Zum Schluß salzen.
  Weißes Fleisch, Geflügel, Wild, dicke Fische verlangen nach dem Anbraten eine niedrigere Temperatur, um zur Garung zu kommen und ihre Zartheit zu behalten.

AM SPIESS

Die Garung findet am Spieß über offenem Feuer statt, ganz in freier Luft, die nicht von Feuchtigkeit saturiert ist und dank des Spießwenders in ständiger Bewegung bleibt: Für viele ist ein so zubereiteter Braten schmackhafter als ein Braten aus der Ofenröhre.

Die Brattechnik ist dieselbe wie im Ofen; jedoch ist es empfehlenswert, das Stück öfter mit ausgetropftem Bratfett zu bestreichen.

● *Wie man einen weichen Braten serviert*

Ein Braten vom Spieß oder aus der Röhre ist nach dem *Verschlußverfahren mit Colorierung* gekocht; die hohe Temperatur karamelisiert, dank des Fetts, die Oberfläche und schließt so Säfte und Blut im Inneren ein.

Durch das System der Verzweigung von Gefäßen erlauben die Blutsäfte, die in den Braten vorstoßen, daß der Braten in seinem eigenen Saft und ohne Nährstoffverlust gart.

Schneidet man einen Braten direkt nach dem Kochen an, findet man an der Schnittstelle außen eine sehr durchgebratene Schicht, dann eine weniger gut durchgebratene und ganz innen einen »blauen« Kern, wo sich noch Blut sammelt, das dann austritt.

Also muß man das Fleisch ruhen lassen unter einer Glocke

Entfernt man den Braten aus dem Kochbereich und stellt ihn warm – man kann ihn auch mit einer Salatschüssel oder Aluminiumfolie abdecken –, übt die Hitze keinen Druck mehr auf das Innere des Stückes aus, und das Blut fließt jetzt in umgekehrter Richtung zu den äußeren Bratenschichten zurück, wodurch eine durchgehend je nach Bratzeit rosafarbene oder rote Färbung des ganzen Bratens erreicht wird.

Gleichzeitig entspannen sich die durch die Hitze zusammengezogenen Muskelfasern und erreichen so die gewünschte Zartheit.

Darum sollte die Keule eine Stunde vor Ankunft der Gäste gegart sein

- Während des Garens salzen; nach dem Schneiden jede Scheibe leicht nachsalzen und pfeffern.
- Vermeiden Sie während des Bratens, das Fleisch mit einer Gabel anzustechen.
- Einige etwas trockene Fleischsorten, wie Wild, gewinnen, wenn man sie mit Speckstreifen umwickelt, die man kurz vor Ende abnimmt, damit das Fleisch sich noch leicht bräunen kann; man kann sogar spicken, indem man Speckstreifchen mit Hilfe eines Spickmessers in das Fleisch steckt (Drossel, Rebhuhn, Fasan, Hase, Kaninchen).
- Sollte der Braten besonders fragil und so hitzeempfindlich sein, daß er zu verbrennen droht, wickelt man ihn in Aluminiumfolie ein (auch den Keulenknochen, Fischschwänze . . .).

Bratensäfte sind immer die besten, wenn sie von einer Hausfrau zubereitet werden. Denn die *Hausfrau bewahrt ihnen instinktiv* eine naive Ursprünglichkeit, während der Koch oft versucht, daraus eine komplizierte Sauce zu machen, was meiner Meinung nach nicht geschehen sollte. Fleisch, Geflügel, Wild, oder *sogar Fisch* usw., im Ofen in einer Platte von ausreichender Größe gebacken, hinterlassen auf dem Boden dieser Platte Säfte, die zur Herstellung des Bratensaftes dienen.

TRICKS UND HANDGRIFFE

- Man vergesse nicht, den Braten vor dem Kochen gut halb mit Öl, halb mit Butter = 30 g pro Kilogramm Fleisch einzupinseln (das Öl verträgt höhere Temperaturen als die Butter und verzögert so den Dekompositionsprozeß).
- Man füge der Platte eine oder mehrere Zehen ungeschälten Knoblauch zu (nach Geschmack); in den vorgeheizten Ofen schieben.
- Nach 10 Minuten den Braten mit dem bereits ausgetropften Saft begießen und ihn wenden, sobald er von einer Seite gebräunt ist. Diese Operation mehrmals wiederholen.
- Die Platte aus dem Ofen ziehen, den Braten herausnehmen und zugedeckt warm stellen; sich vergewissern, ob die Bratensäfte auf dem Boden der Platte genug eingedickt sind (aufpassen, daß sie *auf keinen Fall* schwarz werden, denn das würde dem Saft einen nicht zu verdrängenden bitteren Geschmack geben).
- Teilweise das Fett abschöpfen (im Saft darf etwa ein Viertel des Fetts verbleiben, das die Sauce beim Aufkochen bindet).

Aufgießen: Das heißt die doppelte Menge heißen Wassers von der Bratensaftmenge, die man erhalten will, hinzufügen und mit einem Löffel alle eingedickten Saftteile vom Boden der Platte ablösen, um sie im heißen Wasser aufzulösen.

- Kochen lassen und auf die Hälfte einkochen (man rechnet zwei Eßlöffel pro Person).
- Diesen Bratensaft durch ein feines Sieb gießen, die Knoblauchzehen mit einem kleinen Löffel hindurchstreichen (nach Wunsch), wenn man eine Sauce mit Knoblauchgeschmack haben will. Man kann zum Schluß, wenn man eine zartere Sauce haben will, auch ein paar Butterflöckchen hinzufügen, die man unter Drehen der Platte untermischt (siehe Rezept Seite 58), oder auch einige Tropfen eines guten Essigs aus Rotwein, der den Charakter des Bratensaftes noch unterstreicht.

- *Wie man den Bratensaft pikant macht:*
  Man kann während des Garungsprozesses mit dem Braten einiges mitbräunen: einige zerkleinerte Kalbsknochen für einen Rinder- oder Kalbsbraten, einige Hammelknochen für eine Lammkeule oder Schulter, einige zerdrückte Geflügelgerippe für Geflügel usw. Beim Verlängern nimmt man dann an Stelle von Wasser Kalbs-, Lamm- oder Geflügelbouillon (leichter Fond).

DAS RÖSTEN IN DER SCHLANKHEITSKÜCHE

Wenn die beiden Versionen des Bratens in der *Röhre* oder am *Spieß* unter guten Bedingungen stattfinden, kann man sie getrost als Methoden der »leichten Küche« betrachten; denn das in kleinen Mengen verwendete Fett ist nur dazu da, um zu verhindern, daß das Stück nach dem Ausbraten verbrennt.

- Wie bei den leichten Grillgerichten muß Geflügel mit einer Nadel angestochen werden, damit das zwischen Haut und Fleisch eingeschlossene Fett abfließen kann. In diesem Fall genügt es, zur Vorbereitung der Sauce das Fett aus der Bratenplatte (im Ofen) oder der Fettpfanne (am Spieß) ganz abzuschöpfen.
- Wenn das Fett aus Bratenpfanne oder Fettpfanne ganz abgeschöpft ist, läßt man den Braten darauf 15 bis 20 Minuten vor dem Servieren ruhen.
  Die Bratsäfte des Bratens sind eine ausgezeichnete Basis für eine magere Bratensauce (Rezept für Bratensaucen siehe Seite 26).
- In der leichten Küche sollen Fleischstücke vom Rind oder Kalb entgegen den Ratschlägen des Metzgers ohne von fetten Speckscheiben umwickelt gebraten werden.

Schmoren

DAS SCHMOREN IST EIN SCHNELLES VERFAHREN, UM GERICHTE MIT KÖSTLICHEN SAUCEN ZU BEREITEN.

Die »Minuten«-Küche im *Verschluß*verfahren steht der Grill- und Bratküche nahe; denn es handelt sich auch hier darum, schnell in einer flachen Kasserolle, einem Schmortopf oder einer Schmorpfanne – eine einfache Pfanne kann demselben Zweck dienen –, die man halb mit Öl, halb mit Butter ausgestrichen hat (man rechnet im ganzen 15 g pro Person), *kleine Stücke* Fleisch, Innereien, Geflügel, Wild,

Fisch oder Gemüse zu kochen, die sich beim Anschmoren bräunen und so Saft und Blut im Inneren einschließen.

Der technische Unterschied liegt in der Beendigung des Kochvorgangs.

Allgemeine Regel

- Nachdem die Stücke angeschmort, von beiden Seiten gebräunt, gesalzen und nach Wunsch gegart sind (bleu, saignant, à point, durchgebraten), nimmt man sie aus dem Schmortopf oder der Pfanne und legt sie auf eine vorgewärmte Platte in Nähe der Feuerstelle.
- Man entfernt das Fett aus dem Schmortopf, indem man es in eine kleine Schale abgießt.
- *Aufgießen:* Das heißt, man gießt eine dem Rezept entsprechende Flüssigkeit in den Schmortopf (Weißwein, Rotwein, Essig, Madeira, Portwein, Sherry, Noilly, Armagnac, Cognac: 2 Kaffeelöffel Alkohol oder 2 Eßlöffel Wein pro Person); diese Flüssigkeit bringt man zum Kochen, damit sich die ausgebratenen Säfte auf dem Boden des Schmortopfes lösen. Um drei Viertel der Menge einkochen lassen.
- Je nach Art der Stücke fügt man pro Person 3 bis 5 Löffel Kalbs-, Geflügel-, Wildfond oder Fischsud hinzu (siehe Rezepte Seite 46ff.). Um die Hälfte einkochen lassen.
- Vom Feuer nehmen und unter ständigem Schwenken des Schmortopfes Butterflöckchen (30 g pro Person) oder Sahne (50 g pro Person) unterziehen (siehe Kapitel: Bindemittel mit Butter, Seite 57).
- Die Sauce darf schließlich kein »Fußbad« sein, sondern soll im Gegenteil eine kurze Sauce bleiben, die das geschmorte Stück soeben gerade bedeckt und sich eben darum verteilt.
- Nach dem Schmoren müssen die Stücke warm beiseite gestellt werden und dürfen niemals mit dem Verlängerungselement (Alkohol, Wein, Fond) weiterkochen, wodurch sie in ein Ragout verwandelt würden.

Zwei Beispiele:

- *Geschmortes vom Rind in Bordeaux-Wein.*
  Das gegarte Fleischstück (500 g Contre-Filet für zwei Personen) aus dem Schmortopf nehmen. Man läßt etwas Fett im Topf und fügt einen Eßlöffel gehackte Schalotten hinzu, die darin »schmelzen« sollen.
  Mit 4 Eßlöffeln Bordeaux-Wein aufgießen.

Kochen lassen und um drei Viertel der Menge einkochen.
8 Eßlöffel Kalbsbrühe hinzugeben.
Kochen lassen und um die Hälfte einkochen lassen.
Mit 60 g frischer Butter »montieren« und nach Geschmack Schalotten herausnehmen oder auch nicht.
Das Fleischstück mit dieser Sauce *überziehen* und mit zwei pochierten Markscheibchen verzieren.

- *Geschmortes Kalbsschnitzel mit Sahne (für eine Person).*
Wie oben verfahren, aber mit Noilly oder Portwein *aufgießen*; keine Schalotten zugeben.
2 große Eßlöffel Sahne zufügen.
Um die Hälfte einkochen lassen und das Schnitzel damit *überziehen*.

TRICKS UND HANDGRIFFE

- Dieses Rezept muß, wenn es perfekt sein soll, sehr schnell zubereitet werden.
- Die Größe der Pfanne muß der Menge des Fleisches, das man schmoren will, entsprechen: Wenn der Boden des Schmortopfes nicht ganz von den zu schmorenden Stükken bedeckt ist, verbrennt das Fett an den freien Stellen zu schnell und vermittelt so nach dem Aufgießen der Sauce einen bitteren Geschmack.
- Kleine Stücke (Tournedos, Koteletts, Schnitzel) werden schnell und ohne Deckel geschmort.
- Größere Stücke, die etwas länger garen (Geflügelschenkel, Kaninchenkeule), werden nach dem Anbraten mit Deckel langsam geschmort.

Wie man einen Fisch nach »Müllerinnen-Art« gut kocht

Die sogenannte »Müllerinnen«-Garung, die den Fischen vorbehalten bleibt (Forelle, kleiner Hecht, Rötling, Seezunge, Goldbrassen, Aalraupe), oder andere Speisen, wie das Hirn, ist eine Schmorkochart, die jedoch vor dem Aufgießen aufhört.

BEISPIEL FORELLE

- Man gebe in eine ovale Pfanne oder Platte von der Größe des Fisches halb Öl, halb Butter – ungefähr 20 bis 30 g im ganzen –, diese Mischung verhindert, daß die Butter zu schnell bräunt. Nach Belieben eine nicht geschälte Knoblauchzehe hinzugeben: Der Knoblauchgeschmack bleibt sehr diskret und vermittelt der gesamten Zubereitung eine feine Nuance.
Über dem Feuer erwärmen.

- Den Fisch auf einem absorbierenden Papier oder einem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Salzen, pfeffern, dann den Fisch von beiden Seiten leicht in Mehl wälzen. Klopfen, um überflüssiges Mehl abzuschütteln.
- Den Fisch ins heiße Fett geben.
- Beide Seiten des Fisches bei mittelstarker Hitze je 4 Minuten etwas garen lassen, bis er eine schöne hellbraune Farbe erreicht.
- Den Fisch herausnehmen und warm stellen.
- Wenn die Garung richtig durchgeführt wurde, müßte das bißchen verbleibende Butter noch hellbraun sein. Auf eine intensivere Hitzequelle stellen und nochmals 50 g Butter hinzufügen, um sie in haselnußbraune Butter zu transformieren: Unter Einwirkung der Hitze wird die Butter hellbraun und hört auf zu »singen« (das Wasser, das sie enthielt, ist verdunstet).
- Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln, der die Butter zum Schäumen bringt, und sofort auf den Fisch gießen, nachdem man zuvor die Knoblauchzehe entfernt hat.

DER FISCH IST IN SO WENIG FETT WIE MÖGLICH ZU GAREN.

Während des Garens muß ein Fisch seinen Meeres- oder Flußgeschmack behalten, und er darf sich nicht in einen »Butterschwamm« verwandeln.

DAS SCHMOREN IN DER LEICHTEN KÜCHE

Man kann es dank nicht ansetzender Kochgeschirre praktizieren, da diese den Gebrauch von Fett überflüssig machen.

Obwohl sich eine gewisse Form des Verschließens auf der Oberfläche der zu schmorenden Stücke vollzieht, kann man nicht von einem Anschmoren im eigentlichen Sinne sprechen; es fehlt der köstliche Geschmack der Säfte, die sich auf dem Boden des Kochgeschirrs sonst ansetzen.

Ein kurzes Einlegen (siehe Kapitel über Marinaden, Seite 76) überspielt diesen Mangel in angenehmer Weise.

Will man eine *magere Schmorgarung* durchführen und dabei die klassische Methode weiterverwenden, muß man achtgeben:

- Nach dem Schmoren die Stücke auf ein absorbierendes Papier legen, um jede Spur von Fett zu nehmen.
- Das Kochgeschirr vollständig von Fett reinigen und nur die auf dem Boden angesetzten Säfte darinlassen.

- Beim Aufgießen darauf achten, Alkohol und Wein durch Kochen zu reduzieren, und zwar eigentlich bis zum vollständigen Verdunsten, um den Alkohol zu vernichten, so daß nur das Aroma erhalten bleibt.
- Auch andere Bindemittel als Butter und Sahne verwenden! (Wir geben dies in unseren Rezepten an.)

Garen in der Fritüre

Das Garen in siedendem Fett ist ein *Kochen durch Verschließen mit Bräunung.* In Fett zu backen bedeutet, ein Nahrungsmittel in heißes Fett oder eine »Fritüre« zu tauchen, das etwa 170 Grad haben soll (Erdnußöl, Olivenöl, Pflanzenöl, Schweineschmalz, Rindernierenfett, Kalbs- oder Pferdenierenfett); man läßt das Nahrungsmittel bis zum Abschluß der Garung im Fett; Butter und Margarine sind nicht zu verwenden, da sie sich bei hohen Temperaturen zersetzen. Um diese Operation zu erleichtern, ist es wichtig, die zuzubereitenden Nahrungsmittel gut abzutrocknen und in so kleine Stücke zu schneiden, daß die Temperatur schnell ins Herz vordringen kann.

Auch soll man immer nur kleine Mengen ins Fett werfen, um die Temperatur des Ausbackfetts nicht zu schnell herabzusenken.

FRITÜRE OHNE PANIEREN

Kartoffeln: Fritten, Späne, Stäbchen, Pont-Neuf, Chips, Soufflés
Brandteig: Soufflés-Krapfen, Nonnenfürzchen
Mürbeteig: Karnevalskrapfen
Hefeteig: Brioche-Krapfen
Gefrittete Eier
Kräuter: Petersilie, Sauerampfer (sollen in nicht zu heißes Fett gegeben werden, damit ihre Farbe erhalten bleibt).
Kleingeflügel: Küken, Fettammern.

FRITÜRE MIT PANIERUNG

- *Mit Mehl:*
  Kleine Fische (»Fritüre«)
  Größere Fische in Scheiben (Fischschnitten).
  Zubereitung: In kalte Milch tunken, salzen, in Mehl wälzen, klopfen, um überflüssiges Mehl abzuschütteln.

- *Mit Semmelbröseln oder Paniermehl:*
  Geflügel, Fisch, Kalbsschnitzel . . .
  Zubereitung: Das Nahrungsmittel wird vorher in mit Öl verquirltem Eigelb gewälzt und mit trockenen Semmelbröseln bedeckt.
- *Mit Ausbackteig:*
  Obst-Beignets (Apfel, Aprikose, Banane . . .)
  Gemüse-Beignets (Blumenkohl, Ziegenbart)
  Fleisch-Beignets (Gehirn)
  Fisch-Beignets (Provenzalischer Stockfisch).
- *Mit Blätterteig:*
  Trüffelpastete . . .

TRICKS UND HANDGRIFFE

WIE MAN POMMES FRITES RICHTIG ZUBEREITET

- Die Kartoffeln (am besten Bintjes) werden in nach Geschmack verschieden starke Stäbchen zerschnitten – zwischen 1 cm für die sogenannten Pont-Neuf-Kartoffeln bis zu 3 mm für die sogenannten Streichholz-Kartoffeln; nach dem Waschen unter kaltem Wasser werden sie in einem Tuch getrocknet.
- Das Ausbacköl auf eine mittlere Temperatur von 150 Grad erhitzen. Man prüft die Temperatur, indem man eine Fritte ins Öl wirft; wenn sie rasch (25 Sekunden) siedend nach oben schwimmt, hat das Öl die richtige Temperatur.
- Die Fritten hineingeben und das erste Mal 7 bis 8 Minuten garen lassen. Wenn man nach dem Abkühlen eine zwischen den Fingern drückt, muß sich die Kruste leicht zerdrücken lassen: Die Fritte ist gar.
- Mit einem Schaumlöffel (oder einfach dem Frittenkorb) herausnehmen und sie auf einer mit einem Tuch oder absorbierendem Papier bedeckten Platte *aufheben*.
- Das Öl auf 170 Grad erhitzen (ohne es zum Rauchen zu bringen) und die Fritten mit Hilfe des Frittenkorbes nochmals eintauchen, und zwar unter ständigem Umrühren, damit die Fritten nicht aneinanderkleben; 2 bis 3 Minuten genügen, um sie braun und knusprig werden zu lassen.
- Wieder aus dem Öl nehmen und sie erneut auf die mit einem neuen Tuch oder absorbierendem Papier belegte Platte schütten.
- Mit Salz überpudern und mischen; am besten mit Salz aus der Mühle.
- Durch das zweite Eintauchen in das heiße Öl erhält die Oberfläche der Fritten eine undurchlässige Schicht, die

durch die Verdunstung des eingeschlossenen Wassers aufquillt (Prinzip der Soufflé-Kartoffeln). Es ist unumgänglich, die Temperatur des Öls zu kontrollieren (im elektrischen Frittentopf mit Thermostat oder speziellem Kontrollthermometer); sie darf 170 Grad nicht überschreiten.

Überschreitet man diese Temperatur, so wird das Öl giftig.

WIE MAN DIE KLEINE FISCH-FRITÜRE ZUBEREITET

Ein befreundeter Fischer mit dem seltenen Beruf, in den Seen und Teichen Frankreichs Fische auszusetzen, brachte mir eine große Zahl unbekannter Dinge über Süßwasserfische bei, darunter auch eine besondere Art, kleine Fische zu fritten. Er hütet sich davor, sie in Mehl zu wälzen, bevor er sie ins Öl wirft; er zieht sie ganz einfach wie Perlen auf einer Schnur auf einer Wasserbinse auf, läßt sie einen Augenblick in der Sonne trocknen, dann backt er sie aus. Das Ergebnis ist unvergleichbar leicht.

FETTGEBACKENES IN DER LEICHTEN KÜCHE

Die Nahrungsmittel, die in Fett gebacken werden, absorbieren einen Teil des Fettes, in dem sie gegart werden.

Wenn es sich um Öl handelt, darf man nicht vergessen, daß außer dem Paraffinöl – das, weil mineralischen Ursprungs, nicht überhitzt werden darf und daher anderen Verwendungsarten vorbehalten bleibt – 1 Eßlöffel Erdnußöl = 1 Eßlöffel Olivenöl = 1 Eßlöffel Maisöl usw. = 20 g ist, das heißt immer 20 g Fett!

Es gibt kein »Wunderöl« . . .

Die Verdaulichkeit von Fritüren ist also sehr mittelmäßig, infolge ihres Gehaltes an hocherhitztem Fett.

Es ist also gewagt, diese Kochart in der leichten Küche zu verwenden . . .

Auf jeden Fall sollte man die folgenden Regeln der Vernunft als unabdingbare Richtlinien nicht vergessen:

- Das Ausbacköl darf kaum mehr als vier- oder fünfmal verwendet werden.
- Nach jedem Gebrauch sollte man sich auf dem Grund des Ausbackfettes alle unsauberen Partikel absetzen lassen, dann erst das Fett langsam durch ein feines Sieb (Haarsieb) in ein anderes Gefäß abgießen.
- Das Fett immer unter Luftabschluß in einem geschlossenen Gefäß aufbewahren.

- Versucht man um jeden Preis, Fritten mit »Schlankheitstendenz« zuzubereiten, sollte alles in einem Fett gebacken werden, das 140 Grad nicht überschreitet.
- Schließlich kann zu diesem Zweck die Fritte sorglos durch Knollen-Sellerie (sehr wenig Kalorien) ersetzt werden, den man auf die gleiche Weise zubereitet: Das Ergebnis ist überraschend.

Verschlossene Garung

DÄMPFEN IN BLASE, IN PERGAMENT, IN DER KRUSTE, SCHMORTÖPFE, RAGOUTS

Das Kochen unter Verschluß ist eine Garung durch *Verschließen oder im Austauschverfahren* (manchmal beides) in geschlossenem Gefäß, und zwar von Nahrungsmitteln in ihrem eigenen Saft oder in einer aromatischen Flüssigkeit, die deren Geschmack annimmt. Dabei entstehen duftende Dämpfe, die die Speise durchdringen, die wiederum ihre Säfte freigibt, um die Begleitflüssigkeit zu bereichern.

DÄMPFEN

Es handelt sich dabei um Garung durch *Verschließen*, weil das Nahrungsmittel zum Garen nur die durch eine aromatische Bouillon (oder auch nicht) angereicherten Dämpfe aufnimmt, ohne ihr irgend etwas dafür wieder zukommen zu lassen. Selbstverständlich kann man als Grundlage die einfachste der Bouillons nehmen, nämlich gesalzenes Wasser.

Hier das Prinzip dieser Zubereitung:

- Es genügt, ein Kochgeschirr von der Größe und Form des Gerichts zu nehmen, das man zubereiten will – eine Kasserolle, einen Gußeisentopf, einen Kuskustopf. Man füllt sie zu einem Viertel mit aromatischer (oder auch nicht) Brühe, die nach Bedarf mager oder fett sein kann. Dann stellt man in das gewählte Gefäß ein Sieb oder eine durchlöcherte Platte, die soeben die siedende Flüssigkeit bedeckt und den Dampf durchläßt, um das darüberliegende Nahrungsmittel auf diese Weise zu garen.
- Von diesem Prinzip gibt es zwei *Ausführungen:*

Das Gericht, das man kochen will, kann auf ein Bett aus Meeresalgen (Meeresfische) oder wilden Wiesenkräutern (Flußfische) gelegt und damit auch bedeckt werden; man beträufelt das Ganze mit einer Kelle Wasser, um das Kochen einzuleiten und die Dampfbildung zu fördern.

Ebenso kann man eine Keule oder einen Schinken kochen, wobei man die Algen durch duftendes Heu ersetzt.

Auf der hier geschilderten Grundlage, und wenn der Dampf von einer aromatischen Bouillon stammt (Geflügel, Fleisch, Gemüse), kann diese Brühe die Basis einer Saucenbeilage sein. Dies kann nicht angewendet werden beim Kochen mit Algen oder Heu, die nicht weiterverwendbar sind.

KOCHEN IN DER BLASE

Das Kochen in der Blase – ein Kochen im *Austauschverfahren* – ist Garung durch Verschluß. Die Blase wird zum Kochgefäß, in dem die Speise, die gekocht werden soll, hermetisch abgeschlossen ist (Geflügel, Pot-au-feu..., warum nicht auch einmal eine Keule?), gefüllt oder nicht und mit einigen Löffeln einer vorzüglichen Hühner- oder Rinderbouillon, die man mit ein oder zwei Eßlöffeln Madeira, Portwein, Trüffelsaft, ganzen Trüffeln, Kräutern, trockenen Pilzen anreichern kann.

– Die Schweinsblase muß vorher gut gewaschen und umgekehrt werden (so befinden sich unangenehme Gerüche, die sich im Laufe der Garung entwickeln könnten, an der Außenseite).

– Man füllt die Zutaten hinein und schließt die Blase wieder, indem man sie mit einem Faden zuzieht; dann sticht man mit der Spitze eines Messers kleine Löcher ein, die als Sicherheitsventile dienen – ohne diese würde die Blase unter dem Hitzedruck platzen; dann

– läßt man sie in einen Topf mit heißem Wasser gleiten, ohne zu vergessen, den Verschlußfaden am Henkel des Topfes zu befestigen,

– oder man legt sie einfach in den oberen Teil eines Dampftopfes (der Kuskustopf eignet sich sehr gut dazu).

– Man kann ebenfalls einen Druckdampftopf verwenden.

GAREN IN PERGAMENT

Das Garen in Pergament ist ein anderes Verschlußverfahren im *Austausch*. Nur die Umhüllung ändert sich: Das Nahrungsmittel ist manchmal

- vorgekocht oder gargekocht:
  Kalbsbries, Wurst, Boudin, Andouillette (=Wurst aus Innereien), gefüllte oder ungefüllte Schweinsfüßchen, Kalbsrippchen (bedeckt mit einem Pilzpüree oder einem Gemüse-Mirepoix) usw.

- oder roh:
  alle Fische und Schalentiere,
  Kleinwild, Drossel, Lerche, Fettammer, Kaninchen usw.,
  Gänseleber-Schnitzel
  Kartoffeln, Pilze (Trüffel, Steinpilze),
  Äpfel, Bananen.

Bei dieser Garungsart schließt man das ausgewählte Nahrungsmittel hermetisch in ein Blatt geöltes (oder auch nicht) Schwefelpapier ein, das man so darüber zusammenschlägt wie bei Apfeltörtchen; die Ränder gut zusammendrücken, daß kein Dampf verlorengeht.

ZWEI BEISPIELE:

- Man schält und entkernt einen Speiseapfel vollständig, überpudert ihn mit Streuzucker, beträufelt ihn mit Rum, schließt ihn mit einer halben Vanilleschote und einem Stück Butter in ein Säckchen Alufolie und schiebt das Ganze unter heiße Asche (oder in die Backröhre), wo man es 15 Minuten garen läßt.
- Man legt ein rohes, gewürztes Lachsschnitzel auf ein Schwefelpapier, garniert mit einem Eßlöffel gemischter Gemüse (Karotten, Sellerie, Pilze, siehe Rezepte Seite 202), einem Kaffeelöffel feingehackter Schalotten, beträufelt mit einem Eßlöffel Fischsud, einem Eßlöffel Weißwein und reichert mit einem Stück Butter an. Das Papier wird in Form einer Tasche gefaltet und das Ganze in sehr heißer Röhre auf einer geölten Platte 6 Minuten lang gegart.

Diese beiden Kochmethoden – in der Blase, in Pergament – erhalten das natürliche Aroma, denn bis zum Augenblick des Öffnens werden die konzentrierten *Duftnoten verstärkt und verfeinert.*

DAS GAREN IN EINER KRUSTE

Diese Zubereitung, Garung unter Verschluß wie die vorhergehenden, hat das Ziel, die Duftnoten des zu kochenden Gerichtes – dem man noch andere Zutaten wie Kräuter, Pilzpüree usw. zufügen kann – unter einer eßbaren (oder auch nicht) Kruste zu verschließen, die dessen Formen genau annimmt.

In eßbarer Kruste

- Manchmal wird ein Gericht erst angebraten, damit seine Säfte gut im Inneren erhalten bleiben: Dann läßt man es erst abkühlen, bevor man es in Teig einhüllt.

Beispiele: Rinderfilet, Schinken oder Keule vom Lamm (ohne Knochen), Hähnchen, Hahn, Wild (Schnepfe, Drossel, Lerche, Wachtel, Fasan). Diese werden wahlweise in Blätterteig, Briocheteig, Pastetenteig gehüllt und zum Garen in die Röhre geschoben.

- Das Nahrungsmittel kann roh in die oben genannten Teigarten eingehüllt werden: Das ist im allgemeinen der Fall bei Pasteten in der Kruste.
  In beiden Fällen macht man in die obere Schicht der Kruste ein oder zwei Löcher, in die man ein Papierröhrchen vom Durchmesser eines kleinen Fingers einpaßt. Es wird als »Schornstein« dienen, durch den überschüssiger Dampf abzieht; so wird verhindert, daß die Kruste während der Garung bricht.
  Die Kruste wird vorher mit geschlagenem Ei bestrichen, damit sie während der Garung eine schöne Farbe bekommt.

In nicht eßbarer Kruste

- Am häufigsten wird hier eine Kruste aus einem Gemisch von grobem, feuchtem Salz, das man mit etwas Mehl bestäubt, verwendet.
  Nach gutem Anbraten auf der Bratenplatte kann man einen Rinderrippenkamm (fünf bis sechs Rippen) ganz in der Röhre garen, und zwar ganz von dieser groben Salzkruste umgeben, die eine langsame und zarte Garung erlaubt.
  Das ist auch ein gutes Rezept für Brathähnchen. Man bedeckt den Boden eines zuvor mit Aluminiumfolie ausgelegten Topfes mit grobem Salz, legt das Geflügel darauf und bedeckt es vollständig mit einer weiteren Schicht grobem Salz. Man läßt das Ganze ohne Deckel im heißen Ofen garen; wenn die Kochzeit abgelaufen ist (für ein Geflügel von 1500 g rechnet man eine Stunde), entfernt man diesen »Salzkuchen« und zieht ein Hähnchen heraus, das mindestens genauso knusprig ist wie ein Brathähnchen.
- Auf dem Land hat man lange Zeit Ton verwendet, um kleine Vögel und bestimmte Geflügel, wie Hähnchen, Perlhühner und Tauben zu garen.
  Diese Vögel und Geflügel werden ausgenommen, aber

nicht gerupft, gewürzt, gefüllt (oder auch nicht) und mit einer Tonschicht umhüllt.
Man legt sie unter die Glut oder in den Ofen bei mittelstarker Hitze.
Während der Garung wird der Ton zu einem zweiten hermetischen Ofen. Danach braucht man nur die Kruste abzubrechen, in der die Federn stecken bleiben, um das saftweiche Geflügel nach und nach zu befreien.

SCHMORTÖPFE — RAGOUTS

Das Schmoren ist die eigentliche *Austausch*garung. Das Stück wird zuerst von allen Seiten in Fett gut angebraten (außer Fisch), gebräunt und von Gemüsen in Mirepoix-Form begleitet; dann begießt man es bis zur halben Höhe mit einer aromatischen Flüssigkeit (Bouillon, Wein, Bratensaft vom Kalb usw. Siehe Rezepte ab Seite 46).

Ein Topf mit starkem Boden (am besten ein Schmortopf), der hermetisch schließt, erleichtert die Garung, die *sanft, lang und regelmäßig* sein soll; dadurch werden die Fleischfasern zart und der Saft, der herausfließt, erhöht den Geschmack des Bratensaftes, der so zu einer reichen und duftenden Sauce wird.

Wie man diese Gerichte richtig zubereitet

Nehmen wir zum Beispiel ein Stück geschmortes Rindfleisch (Scheiben vom Rumpsteak).

- Lassen Sie das Fleisch vom Metzger mit Speck spicken (diese Operation besteht darin, das Fleisch in Faserrichtung mit einem Spicker, an dem ein langer Streifen fetter Speck hängt [1 cm Seitenbreite], mehrmals auf der gesamten Länge zu durchstechen [sechs- bis achtmal ungefähr], um das Fleisch gut zu »trüffeln«). Der so eingesetzte Speck vermittelt dem Fleisch während des Garungsprozesses seine weiche Saftigkeit. Sollten Sie sich entschließen, eine Rinderwange zu schmoren (selten benutzt, jedoch ein Stück, das sich vorzüglich zum Schmoren eignet), so vermittelt ihr natürlicher Gelatinegehalt eine ausreichende Zartheit.
- Dieses Stück eine Nacht lang marinieren lassen (siehe Marinaden, Seite 76), damit die Weingerüche und Pflanzendüfte (Gemüse, Kräutersträußchen) voll aufgenommen werden.
- Aus der Marinade herausnehmen, das Rinderstück in einem Tuch abtrocknen, dann in einem Eisentopf, in dem

man Öl erhitzt hat, unter Zugabe eines Kalbsknochens bräunen.

- Wenn das Fleisch rundum angebraten ist, aus dem Topf herausnehmen und durch die Gemüse der Marinade oder besser dem Gewicht entsprechend mit einer Gemüse-Mirepoix (Rezept siehe Seite 30) ersetzen, das Kräutersträußchen und zwei ungeschälte Knoblauchzehen hinzufügen.
- Diese Gemüse langsam kochen lassen (fünf bis sechs Minuten), dann das Fleisch darauflegen.
- Die Marinade durch ein Haarsieb streichen, hinzugeben und bis zur Verdunstung der Hälfte der Flüssigkeit kochen lassen; dann gießt man Kalbsbratensatz (siehe Rezept Seite 47) oder Rinderbrühe darüber, so daß das Stück bis zur halben Höhe bedeckt ist.
- Nur ganz leicht würzen, da die Sauce während der Garung von selbst pikanter wird. Sobald das Ganze siedet, Deckel auflegen und darauf achten, daß die gesamte Garung sich sanft und gleichmäßig köchelnd vollzieht. Man kann im Ofen oder auf Gas garen, unter der Bedingung, daß in letzterem Falle eine isolierende Platte zwischen Flamme und Boden des Kochgeschirrs eingeschoben wird.
- Die Garung ist beendet, wenn die Nadel (z. B. eine Stricknadel), mit der man das Fleisch einsticht, sich mühelos einführen läßt.
- Das Fleisch mit einem Schaumlöffel auf eine Platte legen. Die Sauce, die während der Garung eingedickt ist, muß sorgfältig passiert und vollständig von Fett befreit werden. Zum Abgießen nimmt man einen kleinen Saucenlöffel und zum Durchseihen möglichst ein Haarsieb, das man noch mit einem absorbierenden Papier auslegt. Schließlich läßt man die Sauce bis zur gewünschten Dichte weiter einkochen.

Anmerkungen: Ebenso geht das Schmoren von großen Kalbfleischstücken vor sich (Nuß, Rücken, ganze Lende); jedoch ist beim Anbraten des Fleisches darauf zu achten, kaum oder besser gar nicht zu bräunen (weißschmoren).

Kalbsbries (zuvor unter fließendem Wasser abwaschen, aber nicht, wie dies üblich ist, unbedingt blanchieren) kann angebraten und gebräunt oder angeschmort und hell belassen werden.

Geschmorte Gemüse werden im allgemeinen auf eine Platte mit einer aromatischen Fettgarnitur gelegt und ganz (oder auch nicht) mit Geflügelfond oder Hühnerbrühe bedeckt, mit einer Speckschwarte belegt und zugedeckt weitergekocht.

Geschmorte Fische sind gewissermaßen eine Ausnahme, da sie nicht verschlossen im gleichen Kochgeschirr weitergegart werden, sondern auf eine gebutterte Platte umgebettet und mit gehackten Schalotten belegt werden; man gießt dann bis zur Hälfte mit Fischsud und Wein (Weiß- oder Rotwein, je nach Rezept) zu gleichen Teilen auf und gibt sie in den Ofen, und zwar bedeckt mit gebuttertem Pergamentpapier oder Aluminiumfolie, die als Deckel und Schutz dienen.

Um die Saftigkeit von Schmorgerichten zu erhalten, sollte man sie in der Regel während der gesamten Garungszeit mit einem Löffel oder kleinen Saucenlöffel mit ihrem eigenen Saft beträufeln.

Selbst gut durchgekocht, bleiben Schmorgerichte saftig: das Fleisch »fällt in Fasern« und kann so »mit dem Löffel« gegessen werden. So war es auf diese Weise, daß der Herzog von Richelieu, schon ein wenig zahnlos und doch hartnäckiger Feinschmecker, seine Tauben zubereitet wissen wollte . . .

Ragouts werden genauso gegart wie Schmorgerichte, werden aber aus *Fleisch oder Geflügel, das man in kleine Stücke zerlegt hat*, zubereitet (Bourguignon – Rindfleisch, Hammelragout, Marengo-Kalbsragout . . .).

Nach dem Anbraten und Anbräunen werden sie manchmal mit Mehl bestäubt; vorzugsweise verwendet man dazu angeröstetes Mehl (siehe Seite 55), um von Anfang an den Saft zu binden.

DAS KOCHEN UNTER VERSCHLUSS IN DER SCHLANKHEITSKÜCHE

Das Dämpfen bietet in diesem Bereich echte Vorteile:

Als aromatische Kochart in geschlossenem Gefäß bewirkt es während der Garung ein Abschmelzen des in der Speise enthaltenen Fettes, wobei jedoch die wichtigsten Nährstoffe (Mineralsalze, Vitamine) ebenso wie der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Die Garung in der Blase und in Papier erlaubt dank der Verbindung des Aromas verschiedener Elemente, die miteinander in Kontakt kommen, eine natürliche und sehr aromatische Küche ohne Fettverwendung.

Was die *Garung in der Kruste* anbetrifft, so erinnern wir besonders an die grobe Salz- und Tonumhüllung.

Auch Schmorgerichte und Ragouts können, entgegen der oft vertretenen Meinung, auf den Menüs der Schlankheitsküche ihren Platz finden, vorausgesetzt man beachtet einige

Regeln:

- Das Fleisch muß vollkommen von Fett befreit werden.
- Nach dem Anbraten wirft man sofort das auf dem Grund des Topfes befindliche Öl weg, tupft das Fleisch mit Papier ab und läßt es im Schmorsaft weiterkochen.
- Sollte noch etwas Fett in der Sauce erhalten bleiben, läßt man das Schmorgericht im Kühlschrank erkalten und entfernt die Fettschicht, die sich darauf gebildet hat, am nächsten Tag mit einem Löffel.

Pochieren

Ein Nahrungsmittel pochieren heißt, es durch Eintauchen in eine Flüssigkeit zu garen (Wasser, Bouillon, Bratenfond, Fischsud, eingedickte Bouillon, Sirup . . .). Das Pochieren kann durchgeführt werden: durch Eintauchen in eine kalte Flüssigkeit oder in eine leicht siedende Flüssigkeit, aber auch in eine stark kochende Flüssigkeit.

GARUNG, IN KALTER FLÜSSIGKEIT BEGINNEND

Dies ist ein Verfahren mit *Austausch mit oder ohne Bräunung*. Beginnt man mit einer kalten Flüssigkeit, verhindert man, daß sich das Stück verschließt; das Nahrungsmittel, das gekocht werden soll, gibt so sein Aroma zugunsten der Bouillon ab, die sie wiederum aufnehmen wird; dies ist der Fall beim Pot-au-feu, der so gekocht wird wegen des Geschmacks seiner Bouillon und auf Kosten des Fleisches; ebenso bei der Herstellung des Kalbsfonds (mit vorangehender Färbung der Knochen im Ofen), des Fischsuds (ohne Färbung der Gräten. Siehe Rezept Seite 52).

Will man jedoch dem Nahrungsmittel Saft und Aroma erhalten, muß man die Bouillon anreichern mit: Würze, Gemüse, Wein, Fleisch- oder Fischbrühe . . ., damit die Bouillon dem Nahrungsmittel, das in ihr kocht, zurückerstattet, was sie ihm nimmt.

Beispiele:

Pochierter Fisch in dicker Bouillon oder im Fischsud.
In Hühnerbouillon pochierte Poularde.
Hirn in Würzbrühe, mit Essig pochiert. Sollen so gekochte Speisen kalt serviert werden, läßt man sie am besten in ihrer Brühe erkalten; man beendet die Kochzeit etwas früher als normalerweise.

Trockengemüse (Bohnen, Linsen, Erbsen) werden sorgfältig ausgelesen und gewaschen, manchmal zuvor in Wasser gelegt (Bohnen); dann gibt man sie in kaltes Wasser, das man zum Kochen bringt, und würzt, salzt mit grobem Salz und aromatisiert (Möhre, Kräutersträußchen, Zwiebel, Nelke).

GARUNG IN HEISSER FLÜSSIGKEIT

Das ist eine Kochart im »*Verschlußverfahren« ohne Colorierung.* Die Garung mit warmer Flüssigkeit erlaubt dem gekochten Nahrungsmittel, seinen Eigengeschmack, sein Aroma und seine Nährstoffe zu erhalten.

Grüne Gemüse sollen in viel gesalzenem Wasser (10 bis 20 g pro Liter) bei geschlossenem Topf und unter heftigem Sieden gegart werden. Um einen Fisch »blau« zu kochen, tötet man den Fisch, nimmt ihn aus, beträufelt ihn mit Essig (der ihm seine blaue Farbe gibt) und gibt ihn in eine heftig siedende Würzbrühe.

So werden Eier weichgekocht oder pochiert.

Das Kochen frischen oder trockenen Nudelteiges, von Reis; nach dem Kochen nicht vergessen, mit warmem oder sogar kaltem Wasser zu spülen, um die vorhandene Stärke zu entfernen, die das Ganze verkleben würde.

Das Kochen von Früchten in einem Sirup – im allgemeinen mit Vanillegeschmack (Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Himbeeren usw.).

TRICKS UND HANDGRIFFE

Wie man grüne Bohnen »grün« kocht

Es ist nicht zu vergessen, daß bestimmte Gemüse, darunter auch die grünen Bohnen, organische Säuren enthalten, die unter Wärmeeinwirkung eine Veränderung ihrer ursprünglichen Farbe bewirken. Nicht zu vergessen ist auch, daß diese Säuren sich verflüchtigen, was man ihnen schnell ermöglichen muß, um ihnen die Zeit zu nehmen, die Farbe der grünen Bohnen zu verändern.

Dazu geht man folgenderweise vor:

In einem verzinnten Kupferkochgeschirr (oder aus Inox-Metall) Wasser zum Kochen bringen (man vermeide Metalle, die das Wasser verändern), salzen mit 20 g grobem Salz pro Liter. Sobald es stark kocht, die grünen Bohnen hineinwerfen, die sprudelnd kochen müssen bei offenem Topf, um ihre flüchtigen Säuren frei werden zu lassen. Grüne Bohnen ißt man »al dente«, das heißt, sie sollen den Zähnen einen leichten Widerstand bieten. Übermäßiges

Kochen ist also zu vermeiden, da es einen Verfall von Farbe, Geschmack und Vitaminen mit sich bringt.

Eine extra-feine grüne Bohne, frisch gepflückt, wird in *vier Minuten* gar. Man verlängert die Kochzeit um einige Minuten, wenn die Bohnen größer und weniger frisch sind.

Man nimmt sie schnell mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser und taucht sie 10 Sekunden in ein mit eisgekühltem Wasser gefülltes Gefäß; diese Operation erlaubt, die Garung zu kontrollieren und sofort einzustellen, aber auch das Gemüse, das zuvor mit Absicht »versalzen« (20 g pro Liter) war, teilweise zu entsalzen und die grüne Farbe zu erhalten.

Wie man Spargel »weich« kocht:

Bekanntlich wird Spargel selten ganz gegessen, weil die Köpfe zart sind, das Ende aber holzig ist. So bleibt es meistens auf dem Teller.

Es gibt ein einfaches Mittel, dieses Problem zu lösen:

Nach dem Waschen und Schälen reiht man die Spargelstangen der Länge nach und mit den Köpfen nach oben in einer leeren Konservenbüchse auf, in die man recht viele Löcher gebohrt hat, so daß sie wie ein echtes Sieb wirkt.

Nun genügt es, die Büchse in drei aufeinanderfolgenden Etappen je nach Spargeldicke in das kochende Wasser gleiten zu lassen.

Wenn der Spargel frisch und mittelstark ist, betragen die Etappen 3 Minuten; jede Etappe entspricht einem der drei verschiedenen Spargelabschnitte: Ende, Mittelstück, Kopf.

So kocht das Ende 9 Minuten, das Mittelstück 6 Minuten und der Kopf 3 Minuten . . . so wird der Spargel von oben bis unten zart . . .

DAS POCHIEREN IN DER LEICHTEN KÜCHE

Pochieren heißt nicht »in Wasser kochen« mit all dem, was man an traurigen und entsetzlichen Erfahrungen damit verbinden kann!

Ein in Salzwasser, also einem Meerwasserersatz, gekochter Hummer bringt seinen natürlichen Geschmack voll zum Ausdruck . . .

Gemüse, nach dieser Methode zubereitet, gesalzen und gepfeffert und zum Schluß einfach mit einem kleinen Stück frischer Butter und frischen gehackten Kräutern verfeinert, sind bereits ein eigenes und köstliches Gericht.

Dazu muß man sich nur angewöhnen, sie schnell zu wa-

schen, damit sie keine Zeit haben, ihre Mineralsalze ans Waschwasser abzugeben, und sie so zu kochen, wie ich das für die grünen Bohnen beschrieben habe.

Gleichzeitig kann das zu »Bouillon« gewordene Kochwasser weiterverwendet werden, um z. B. Suppen zu bereiten. Wenn ein fettes Produkt so kocht, schmilzt das Fett und schwimmt obenauf; es ist dann leicht, dieses mit einem Schaumlöffel oder einem kleinen Suppenlöffel oder absorbierendem Papier abzunehmen. Im übrigen sind pochierte Speisen besonders leicht verdaulich.

Zweites Kapitel
Die Bindungen und Saucen

Die französische Küche verdankt ihren Ruf den Saucen. Der Saucenkoch ist ihr Zauberer. Bei diesem Spiel der Alchimie bilden die Fonds die Wurzeln, die sie zum Knospen bringen, und die Bindungen mit ihrer Geschmeidigkeit führen sie zur Entfaltung. Sie sind einer der Ecksteine der französischen Küche.

Die drei großen Fonds

Fonds als Konserve und von großer Qualität (Kalb, Geflügel, Fisch) gibt es im Handel nicht. Unserer Ansicht nach ist das eine Marktlücke, denn auf diese Art und Weise könnte die Hausfrau ihren alten Traum verwirklichen: nämlich all die Saucen bereiten, mit denen sie in den Berufskochbüchern liebäugelt . . .

Doch fort mit den Komplexen! Es ist gar nicht so schwierig, wie's erscheint.

Auch empfehle ich Ihnen, meine Dame, genauso wie Sie das außerhalb der geheiligten Herstellung der jährlichen Marmeladenvorräte tun, ein oder zwei Nachmittage für diese drei Fondrezepte freizumachen. Wenn Sie sich treu und mit Methode an das jeweilige Rezept halten, werden Sie mit Erfolg diese etwas mysteriöse Saucenklippe passieren, stolz auf sich sein, und Ihre Freundinnen werden vor Neid erblassen . . .

Heller Kalbsfond

Zutaten für die Herstellung von einem Liter Fond:

2 Liter kaltes Wasser,
1 kg zerhackte Kalbsknochen, Hüftknochen,
500 g Rindersehnen und Abgänge
50 g roher Schinken,
100 g Karotten, } in kleine Würfel
100 g Pilze } von 1/2 cm Durchmesser
50 g Zwiebeln, } (*Mirepoix*)
15 g Selleriezweig,
1 Teelöffel Kerbel,
1/2 Teelöffel Estragon,
1 zerdrückte Knoblauchzehe,
1 gehackte Schalotte,
1 Kräutersträußchen,
1 Eßlöffel Tomatenpüree,
2 entkernte, frische Tomaten,
10 cl trockener Weißwein.

ENTWICKLUNG DES REZEPTES
Etappe 1:

- Die Knochen auf einer Bratenplatte 15 Minuten bei sehr heißem Ofen bräunen, und zwar trocken, ohne Fettzugabe. Während des Bräunens mehrmals mit Hilfe eines kleinen Schaumlöffels umwenden.
- Schinken, Sehnen, Abgänge, Möhren, Zwiebeln, Schalotte, Knoblauch hinzufügen und wieder in die Röhre geben, die Gemüse 5 Minuten schwitzen lassen (das heißt, erhitzen ohne zu bräunen).
- Knochen und Gemüse in einen Topf geben. Die 10 cl trockenen Weißwein darübergießen und bis zur fast vollständigen Verdunstung kochen lassen. Das kalte Wasser hinzufügen, die Tomaten (die frischen und das Püree) und das Kräutersträußchen.
- Langsam und ohne Deckel drei bis vier Stunden kochen lassen. Zwischendurch immer wieder die Oberfläche sorgfältig abschäumen und das Fett entfernen, um mit der Zeit alle unreinen Dinge, die an die Oberfläche treten, zu entfernen.
  Dann gießt man diese Kalbsbrühe (ungefähr 1 Liter)

durch ein sehr feines Spitzsieb (»Chinois«) in ein Gefäß, wo sie auf ihre Verwendung wartet.
Um eine vollständige Entfernung des Fettes zu gewährleisten, genügt es, die Brühe nach dem Kochen in den Kühlschrank zu stellen. Wenn noch Fettreste vorhanden sind, werden diese fest und schwimmen an der Oberfläche, wo man sie leicht entfernen kann.

Etappe 2: *Kraftsauce (Demi-Glace = gebundener Fond)*

Um dieser Brühe eine größere Konsistenz zu vermitteln, kann man sie auf folgende Weise ganz leicht binden:

- In einer Tasse einen Eßlöffel Stärkemehl oder Maniocmehl in 5 cl Wasser oder Weißwein auflösen.
- Diese Mischung nach und nach in den Liter kochender Kalbsbrühe gießen, wobei man ständig mit einem Schneebesen umrührt, um eine perfekte Bindung zu erhalten.
- Wieder langsam zum Kochen bringen, um die Brühe um die Hälfte zur Verdunstung zu bringen. Dadurch wird sich die Brühe weiter reinigen, weil das, was immer noch an unsauberen Partikeln existiert, an die Oberfläche treibt und dort einen graubraunen Film bildet, den man mit einer Kelle oder einem Schöpflöffel entfernt.

Etappe 3: *Der reduzierte (eingekochte) Fond (= Glace de Viande)*

- Man kann diese Geschmeidigkeit auch ohne Bindemittel erreichen; man braucht nur weiter einkochen zu lassen, indem man den ständig weiter entschäumten Liter Kalbsbrühe langsam kochen läßt auf sehr schwachem Feuer. Man erreicht das perfekte Resultat dieser Reduktion (man nennt sie *Glace de Viande*), wenn ein Löffel, den man hineintaucht, mit einer dichten und schimmernden Schicht überzogen bleibt, die ungefähr ein Zehntel des Ausgangsvolumens ausmacht.

VERWENDUNG

Verwendung von 1: Für viele Gerichte mit Sauce als Element zum Befeuchten, als Kochflüssigkeit: Ragouts, Hähnchen in Wein, Frikassees, Matelotes (Matrosengerichte) usw.
Verwendung von 2: Saucengrundlage, wo Alkohol oder Wein zum Ablöschen erhitzt werden, das heißt zum Auflösen von festen Bestandteilen oder Säften, die sich am Boden des Gefäßes, in dem das Fleisch gekocht wurde, abgesetzt haben: z. B. Rindfleisch, in Rotwein geschmort.
Verwendung von 3: Macht sogar eine fade Sauce geschmeidig und voll.

Anmerkung 1: Diese Brühe kann im voraus hergestellt werden und in einem Glas- oder Plastikgefäß im Kühlschrank (8 Tage), im Tiefkühler oder in kleinen Töpfen, die man sterilisiert (60 Min.), mehrere Monate an einem kalten Ort aufbewahrt werden.
Anmerkung 2: Brühe und Fond vom Wild werden nach der gleichen Art und Weise wie *helle Kalbsbrühe* zubereitet: mit Knochen und Abgängen vom Wild. Man fügt zu den genannten Zutaten noch fünf Wacholderbeeren und ein Salbeiblatt hinzu.

Heller Geflügelfond

Zutaten für die Herstellung von einem Liter Brühe:

2 Liter kaltes Wasser,
1 kg zerhacktes Geflügelgerippe und die Innereien vom Geflügel oder einem Huhn,
100 g Pilze, in Scheibchen geschnitten,
100 g Möhren, in Scheibchen geschnitten,
1 Zwiebel von 50 g,
1 gehackte Schalotte,
1 Porreestange,
1 kleiner Zweig Sellerie,
1 zerdrückte Knoblauchzehe,
1 Kräutersträußchen,
1 Nelke,
10 cl trockener Weißwein.

ENTWICKLUNG DES REZEPTES

1. Heller Geflügelfond

- Die zerkleinerten Gerippe mit den Gemüsen in einen Topf geben.
- Erhitzen, Weißwein hinzufügen, und bis zur fast vollkommenen Verdunstung kochen lassen.
- Kaltes Wasser zugießen, das Kräutersträußchen und die mit der Nelke gespickte Zwiebel zugeben.
- Auf kleiner Flamme und ohne Deckel drei Stunden sanft kochen lassen und regelmäßig abschäumen.
- Den verbliebenen Liter Brühe durch ein Spitzsieb (»Chinois«) gießen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Anmerkung: Der helle Kalbsfond wird auf dieselbe Art und Weise hergestellt: Man ersetzt die Geflügelgerippe durch das gleiche Gewicht an blanchierten Kalbsknochen (1 Minute abkochen).

2. »Blonder« Geflügelfond

- Wird wie die helle Kalbsbrühe (Rezept siehe Seite 47) hergestellt: man ersetzt die Kalbsknochen durch ange-

schwitzte Entengerippe (vorzugsweise). Nicht vergessen, Tomatenmark hinzuzufügen (1 Eßlöffel).

VERWENDUNG

Verwendung von 1: Zum Garnieren einiger weiß gekochter Gerichte (Frikassee, weißes Huhn), bestimmter Suppen und zum Kochen von Gemüsen (Reis, Kopfsalat usw.).
Verwendung von 2: Zum Zubereiten von bestimmten Geflügelgerichten (Hühnchen in Essig usw.).

Fischfond oder Fischsud

Zutaten für die Herstellung von einem Liter:

1½ Liter kaltes Wasser,
1 kg Gräten und Fischköpfe (Seezungen für ein besseres Aroma, oder Steinbutte, Meerbarbe, Merlan [Wittling]). Zu vermeiden sind fette Fische.
1 gehackte Schalotte,
100 g Zwiebeln, in sehr feine Scheiben geschnitten,
50 g Pilze, in sehr feine Scheiben geschnitten,
Kräutersträußchen mit sehr viel Petersilie,
25 g Butter,
25 g Erdnußöl,
10 cl trockener Weißwein.

ENTWICKLUNG DES REZEPTES *Der Sud (Fond)*

Etappe 1:

- Die Fischgräten unter kaltem Wasser abspülen, außer wenn sie sehr frisch sind. Verwendet man Fischköpfe, sind die Kiemen vor Gebrauch zu entfernen.
- 5 Minuten schwitzen lassen, das heißt, Gemüse und grob zerkleinerte Gräten in Butter und Öl schwenken, ohne sie zu bräunen.
- Mit 10 cl Weißwein übergießen und bis zur fast vollständigen Verdunstung zum Kochen bringen.
- Das kalte Wasser hinzugießen, Salz und Suppengrün zufügen.
- Wieder aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ohne Deckel 20 Minuten lang kochen lassen. Währenddessen abschöpfen, sobald sich an der Oberfläche der Bouillon ein unsauberer Film bildet.
- Den Sud (es muß ein Liter bleiben) durch Haarsieb oder ein feines Sieb gießen, mit einem kleinen Saucenlöffel durch die Gräten am Boden des Siebs streichen.
- In ein Gefäß umgießen und bis zur Verwendung kalt stellen.

Etappe 2: *Eingedickter Fond*

Um einen reduzierten Fond zu erhalten, geht man wie bei dem Kalbsfond vor, das heißt:

- Den Sud auf kleiner Flamme kochen lassen.
- Während des Einkochens weiter abschäumen.
- Diese Operation abbrechen, wenn etwa 10 cl der inzwischen sirupartig glänzenden Flüssigkeit übrigbleiben.
- Kalt stellen und *aufheben*.

Verwendung von 1: Dient als Kochflüssigkeit für pochierte Fische und für geschmorte Fische.
Verwendung von 2: Bringt dieselben Ergebnisse wie der reduzierte Fleischfond (=Glace de Viande).

Analyse und Prinzipien von Bindungen und Saucen

oder
Wie man aus einer »Klaren Bouillon« eine »reiche« Sauce erhält

Bindung mit Mehl und Stärke

Das gewünschte Andicken oder Binden einer Grundflüssigkeit erhält man durch das Zufügen von Stärke, die man im Mehl findet. Einheimische Mehle: Weizen, Mais (Maizena), Reismehl, Gerstenmehl, Kartoffelmehl; oder exotische Mehle: Manioc (arrow-root).

Im Kontakt mit Hitze und in feuchter Umgebung ruft die Stärke diese Verdickung hervor und schafft so die Bindung.

Diese Art der Saucenzubereitung hat die Tendenz zu verschwinden; wird eine Sauce jedoch ganz vorschriftsmäßig so zubereitet, so ist sie leichter verdaulich als eine Sauce, die man übermäßig mit Butter oder eingekochter Sahne angereichert hat.

Jedenfalls veranlaßt mich meine persönliche Erfahrung, weder die eine noch die andere dieser Methoden in der Feinschmeckerküche voll anzuwenden, und in der leichten Küche nehme ich nur sehr selten darauf Bezug.

Der Vollständigkeit halber gebe ich hier die Grundlinien an:

HEISSE BINDUNG: DIE MEHLSCHWITZEN

Ob braun, blond oder weiß, die Mehlschwitze setzt sich aus einer Mischung zu gleichen Teilen von mehr oder minder heißer geschmolzener Butter und von Mehl zusammen, deren homogene Verbindung dann erlaubt, die betreffende Flüssigkeit zu binden.

Entschließt man sich jedoch, nur die Hälfte der Mehlschwitze zu verwenden, erhält man eine leichtere Sauce.

Den Übergang von der weißen zur braunen Mehlschwitze erhält man, indem man erstere mit einem Schneebesen auf dem Feuer bis zur gewünschten Bräunung umrührt (die

Bräunung entsteht durch das gleichzeitige Erhitzen von Butter und Mehl).

Dies kann auch auf andere Weise erreicht werden, die vorzuziehen ist, da leichter und *weniger toxisch* (= giftig) – die Butter wird nicht zu stark erhitzt. Man läßt also die Butter wie für eine weiße Buttersauce einfach schmelzen und gibt das gesiebte Mehl von entsprechendem Gewicht hinzu – das heißt das Mehl, das man vorher auf einer Platte bei sanfter Hitze im Ofen hat anbräunen lassen.

Rezept für die weiße Mehlschwitze

Für einen Liter Sauce:
35 g oder 75 g Butter,
75 g Mehl,
1 Liter Flüssigkeit (Milch – Geflügelbouillon – Fleischbouillon – Fischsud usw.).

Entwicklung des Rezeptes:

1. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, ohne sie zu bräunen.
2. Mehl hinzufügen.
3. Schnell mit einem Schneebesen verrühren, um – dank der Elastizität des Bindemittels im Mehl – eine glatte und homogene Pommade zu erhalten. 5 bis 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
4. Ein wenig abkühlen lassen.
5. Nach und nach die gewählte Flüssigkeit unter Aufkochen zugießen, dabei ständig mit dem Schneebesen umrühren, um Klumpenbildung zu verhindern.
6. Das Ganze nochmals langsam zum Kochen bringen und langsam 20 Minuten köcheln lassen; die zu Anfang schwere Sauce »entspannt« und verflüssigt sich während des Kochens.

Verwendung:

– Bechamel-Sauce,
– Geflügel-Creme,
– Fisch-Creme,
– Sauce Civet usw.

Die *Methode*, die darin besteht, geschmorte und angebratene Fleischstücke, die zu Ragouts oder braunen Frikassees weiterverarbeitet werden, zu überpudern, das heißt mit weißem oder gesiebtem Mehl zu bestreuen, kommt vom Prinzip her den Mehlschwitzen recht nahe.

Bindung mit Stärke

Wenn eine Sauce zu klar und flüssig erscheint, kann man sie binden, indem man Kartoffelmehl in kaltem Wasser oder Weißwein auflöst; diese Lösung vermischt man nach und nach recht schnell mit der kochenden Flüssigkeit, die man anzudicken wünscht. Man rechnet zwischen 20 und 80 g Kartoffelmehl für 1 Liter Flüssigkeit.

Ca. 13 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Bindung mit Mehl und Butter oder Mehlbutter

Aus den gleichen Gründen wie oben kann man, will man ein besonderes Aroma, einen besonderen Geschmack erhalten, die Sauce mit Butter oder Sahnemehl andicken. Dies entspricht übrigens einer »rohen Buttersauce«. In kaltem Zustand eines der beiden Fette mit dem Mehl vermischen – ein Drittel Mehl, zwei Drittel Butter oder Sahne – und diese Mischung der zu bindenden Flüssigkeit nach und nach zugießen, wobei man mit dem Schneebesen umrührt, bis man die gewünschte Dichte erreicht hat. Das Dickerwerden der Sauce zeigt sich fast sofort.

Bindung mit Ei

Die Eigelb schlagen, denen man eventuell frische Sahne zufügen kann, und sie einem Teil der Flüssigkeit, die man andicken will, unterrühren.

Dieses Gemisch mit dem Rest der Flüssigkeit verrühren und unter ständigem Schlagen heiß werden, jedoch keinesfalls kochen lassen, um ein progressives Andicken zu gewähren; das Überhitzen über 70 Grad würde das Eigelb hart werden lassen, es könnte sich dann vom Ganzen trennen.

Verwendung:

- Creme-Suppen,
- Sauce Poulette (mit Ei, Zitrone, Petersilie)
- Frikassee usw.

EINE ORIGINALE EIER-BINDUNG DER LEICHTEN KÜCHE: DIE LEICHTE SABAYONE

Mit dem Schneebesen Eigelb und kaltes Wasser in folgendem Verhältnis schaumig schlagen: 4 Eigelb auf 9 cl Wasser.

Dank des Schneebesens nimmt die Masse Luft auf und damit beträchtlich an Umfang zu. Man braucht das Ganze dann nur noch mit dem Schneebesen schnell unter die kochende Sauce oder Suppe, die man andicken will, zu rühren: das Eigelb koaguliert im Kontakt mit der Wärme und vermittelt dem Ganzen eine Erweiterung des Volumens und den Eindruck großer Leichtigkeit.

Bindung mit Blut und Mark

Blut von Schwein, Wild, Fisch (Lamprete) usw. Corail (= rotes Mark) von Schalentieren (Hummer usw.).

Gleiche Technik wie zuvor, wobei das Eigelb durch Blut ersetzt wird oder durch Hummer-Corail (manchmal gleich am Anfang mit frischer Sahne oder Butter vermischt). Nicht kochen lassen!

Verwendung:

- Hähnchen in Rotweinsauce,
- Wildragout,
- Ragout aus Salz- oder Süßwasserfischen,
- Hummer auf »amerikanische« Art.

Bindung mit Fett

Bindung mit Butter oder frischer Sahne

In der kulinarischen Sprache sagt man »eine Sauce mit Butter montieren«. Ziel dieser *Butterbindung* ist es, die Sauce anzudicken, vor allem aber sie anzureichern, in dem man ihr durch Fett mehr »Körper« gibt. Dazu genügt es, bei sehr schwacher Hitze der Sauce, die man andicken will, frische Butterflöckchen zuzufügen, wobei man den Kochtopf – am besten einen Schmortopf – in schnellen Kreisen dreht. Man kann auch die beiden Elemente, die gebunden werden sollen (Sauce und Butter), gemeinsam bei starker Hitze kochen lassen; dann erhält man eine weniger cremige, aber glänzendere Sauce.

Um »Crème fraîche« zu binden, genügt es, das Ganze zum Kochen zu bringen und einkochen zu lassen.

Bindung durch Emulsion

Die *Bindung durch Emulsion* ist eine gelungene und homogene Vereinigung von zwei Produkten, die ursprünglich

nicht miteinander mischbar sind, zum Beispiel: Wasser und Fett – Öl, Butter, Sahne usw.

Ein dritter Körper, den beiden ersten fremd, aber Freund, wird als »Vermittler« oder Katalysator dienen und diese Vereinigung möglich machen: Eigelb, Senf usw.

Die kalten Emulsionssaucen (Mayonnaise und ihre Ableitungen) und die warmen Emulsionssaucen (Sauce Béarnaise, Holländische Sauce und ihre Ableitungen) bleiben oft voller Überraschungen für die Hausfrau.

Um ihr Gelingen weniger kapriziös zu gestalten, habe ich am Ende dieses Kapitels unter dem Titel »*Erläuterung der Saucen*« die Rezepte dafür zusammengefaßt.

Bindung mit Leber der Stopfgans

Wie bei der Butterbindung (aber nicht über dem Feuer unter Quirlen): eine im Mixer schnell geschlagene oder einfach mit der Gabel zerdrückte Mischung – zwei Drittel gekochte Gänseleber, und ein Drittel frische Sahne unterziehen.

Bindung mit Gemüsepüree

Ein wichtiges Verfahren in der leichten Küche

Man erhält sie, indem man der zu bindenden Flüssigkeit eine gewisse Menge fein pürierte gekochte Gemüse zufügt.

Diese Gemüse können, je nach Rezept, mit dem Fleisch oder dem Fisch, dessen Sauce sie nachträglich binden sollen, gekocht werden, oder alleine.

Diese Bindungspürees sind reich an Vitamingehalt, und ihre Assimilation wird dadurch erleichtert, daß die Zellulose der Gemüse nach dem Kochen aufspringt, was die Ablagerungen von Säureresten im Organismus verhindert. Die subtile und dosierte Mischung der Gemüse eines solchen Pürees ist die Grundlage ganz neuer aromatischer Klänge. *Dies ist eins der grundlegenden Prinzipien meiner leichten Küche; man wird ihre Anwendung in vielen meiner Rezepte wiederfinden.*

Man kann aus Kompositionen mit Obst und Gemüse auch andere originelle Zubereitungen erfinden.

Bindung mit Joghurt oder Quark (0% Fettgehalt)

Wir werden später sehen, daß diese Art der Bindung ebenfalls zu den Tricks der leichten Küche gehört – jedoch ohne zu übertreiben; denn der Joghurt hinterläßt doch im allgemeinen einen leicht säuerlichen Geschmack und der Quark von 0% Fettgehalt einen Eindruck von Trockenheit am Gaumen – der allerdings teilweise ausgeglichen werden kann.

Einige Star-Saucen der französischen Tradition

Hier geben wir einige zu allen Zeiten geschätzte Rezepte unseres »Feinschmecker-Sechsecks« und die detaillierte Beschreibung ihrer Zubereitung. Zuerst die universale Mayonnaise, dann die schaumige Béarnaise und ihre rustikale, köstliche Kusine, die *Beurre blanc*; direkt vom Meer, ein wenig wild: Das ist die Amerikanische Sauce*, und schließlich, sinnlich und ländlich, die Périgueux-Sauce.

Emulsions-Saucen

Ich habe zuvor (Seite 58) das Emulsionsprinzip definiert.

Im vierten Kapitel werde ich Ihnen das Geheimnis der neuen und delikaten Methoden preisgeben, die es erlauben, diese »großen Saucen« in die leichte Küche umzusetzen.

* Anmerkung des Herausgebers: Hummer »américaine« und »Sauce américaine« sind eine Verballhornung des Wortes »armoricaine«. Armorique ist der legendäre Name für die Kanal- und Atlantikküste des alten Galliens zwischen Seine und Loire. Die Zubereitung »à l'américaine« ist jedoch provenzalischen Ursprungs – ein Gericht der Küste, das mit Amerika nichts zu tun hat.

Kalte Emulsions-Saucen: Die Mayonnaise

Grundzutaten:

1 Ei,
1 Teelöffel weißer Senf,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer (Cayenne oder weißer Pfeffer),
20 cl Öl (Erdnuß-, Oliven- oder anderes Öl, je nach Geschmack),
einige Tropfen Weinessig (vom Wein Ihrer Wahl) oder Zitronensaft (er paßt am besten zu Olivenöl).

Entwicklung des Rezeptes:

1. Eiweiß vom Eigelb trennen.
2. Das Eigelb in eine kleine Schüssel geben, Senf, Salz, Pfeffer – vorzugsweise weißen, damit es keine schwarzen Körnchen in der Sauce gibt – zufügen.
3. Mit einem kleinen Schneebesen schlagen oder mit einem Holzlöffel rühren. Sobald diese Zutaten gut vermischt sind, das Öl in feinem Strahl zugießen, dabei ständig kräftig und sanft rühren.
4. Wenn die Sauce zähflüssiger wird, nach und nach Essig oder Zitronensaft zufügen, um die Sauce *zu »entspannen«*.
5. Öl zufügen und abschmecken.

TRICKS UND HANDGRIFFE

- Eigelb und Öl von gleicher Temperatur verwenden (Zimmertemperatur).
- Das Öl nicht zu schnell zugießen.
- *Wenn die Sauce »umgeschlagen« ist*:
  sie nach und nach mit etwas Senf vermischen.
- Diese Sauce an einem temperierten Ort aufbewahren, aber nicht im Kühlschrank: Das Öl würde sich absetzen, und die anderen Bestandteile würden sich wieder befreien und abtrennen.

Verwendung:

– Zu kaltem Fleisch oder Fisch als »pikante« Beilage,
– um Gemüse- oder Fleischsalate sanft zu binden.
Diese Sauce wird besonders dann interessant, wenn man ihr andere Elemente zufügt, die Sie individuell abwandeln.

Hier also einige Varianten:

Aïoli-Sauce:

Mayonnaise mit Olivenöl, rohem Knoblauchpüree, gekochtem Kartoffelmus.

Antiboise-Sauce:

Mayonnaise mit Olivenöl, Knoblauch, Koriander, Kerbel, gehackter Petersilie.

Andalusische Sauce:

Mayonnaise, Tomatenpüree, Stücke von milden Paprikaschoten.

Tartar-Sauce:

Mayonnaise, Kapern, Gürkchen, Zwiebeln, Petersilie, Kerbel und Estragon, alles fein gehackt.

Vendengeur-Sauce:

Mayonnaise, Rotwein, Schalotte.

Vincent-Sauce:

Mayonnaise, Sauerampferpüree, Petersilie, Kerbel, Kresse, Schnittlauch, harte Eier, alles fein gehackt.

Heiße Emulsions-Saucen: Die Béarnaise

Grundzutaten und Geräte, für 8 Personen:	1 dl Rotweinessig, 50 g gehackte Schalotten, 5 g zerstoßene Pfefferkörner oder »zerkleinerter Pfeffer«, den man erhält, wenn man die Pfefferkörner unter einem Topf oder einem anderen Gerät mit flachem und schwerem Boden zerkleinert.
Zutaten für die Reduktion:	2 Eßlöffel gehackter Estragon (außerhalb der Saison nimmt man an Stelle frischen Estragons Estragon-Essig, aber ein Drittel weniger, also ca. 1⅓ Eßlöffel voll). 1 Teelöffel gehackter Kerbel, Salz.
Zutaten zum Binden und Vollenden:	5 Eigelb, 300 g Butter (geklärt oder besser frisch), oder Crème double oder flüssige Schlagsahne.

Kochgeschirr:

ein nicht oxydierendes Wasserbad,
ein Topf (Schmortopf) von entsprechender Größe aus verzinktem Kupfer oder Inox,
ein feines Sieb (Spitzsieb).

Entwicklung des Rezeptes:

Je nachdem, ob man das Rezept mit geklärter oder frischer Butter oder mit Sahne zubereiten will, gibt es drei verschiedene Verfahren.

- Im ersten Fall läßt man die Butter langsam im Wasserbad am Rande des Feuers schmelzen, bis sie »klar« wird wie Olivenöl und eine weißliche Ablagerung abgibt, die sich am Boden des Topfes absetzt, wie Buttermilch.
- Im zweiten Fall genügt es, die rohe Butter auf Zimmertemperatur zu erwärmen (20 Grad), ohne sie zu weich werden zu lassen, und sie in Flocken den Reduktionszutaten unterzumischen. *Ich ziehe diese zweite Form vor, da sie der Sauce dank der Buttermilch ein Parfüm von fruchtiger Butter gibt.*
- Im dritten Fall kann man Crème double oder Magersahne verwenden – letztere macht die Sauce wunderbar leicht.

  In den beiden letzten Fällen, wo die Temperatur des Fettes, der Butter oder der Sahne niedriger ist, muß man den Topf länger auf der Wärmequelle halten.

– In den Schmortopf gibt man die Reduktionszutaten (Essig, Schalotte, Pfeffer, Estragon); das Gas anzünden und die Zutaten zu drei Vierteln einkochen lassen; 5 Minuten lang (es müssen 3 bis 4 cl Flüssigkeit übrigbleiben).
– Abkühlen lassen und während dieser Zeit Eigelb von Eiweiß trennen.
– Das Eigelb dem eingekochten Gemisch zufügen und das Ganze wieder auf schwache Flamme stellen, wobei man beginnt, das Eigelb kräftig mit dem Schneebesen zu schlagen. Nach und nach die Temperatur der Reduktion und des Eigelbs auf 65 Grad anheben (Koagulationstemperatur des Eigelbs – wenn man den Fingerrücken leicht in die Mischung taucht, muß er den Kontakt mit der Wärme ertragen können).

  Die Rolle des Schneebesens bei dieser wichtigen Operation ist es, die Temperatur der koagulierenden Eigelbe zu uniformisieren, indem man Luft unterschlägt, um die Sauce zu »heben« und sie leichter zu machen.
– Die Mischung wird dann steifer und cremig; sobald die Bewegungen mit dem Schneebesen den Grund des Topfes erkennen lassen, zieht man nach und nach die lauwarme

geklärte Butter oder die rohe Butter in Flocken oder die Sahne unter ständigem Schlagen unter.
- Warm halten bei sanfter Temperatur (60 Grad) am Rand des Ofens und zugedeckt; zu heißes Wasserbad ist zu vermeiden. Man kann die Sauce so servieren, wie sie ist, oder sie zuvor durch ein Haarsieb streichen und hinterher frisch gehackten Estragon und Kerbel zufügen.

Tricks und Handgriffe:

Was kann während der Zubereitung dieses Rezeptes passieren?
- Das Eigelb wird zu dick, die Koagulationstemperatur ist zu hoch: einige Tropfen kaltes Wasser zufügen.
- Die Eigelb schäumen, bilden aber keine Creme; die Koagulationstemperatur ist zu niedrig: sich der Wärmequelle mehr nähern.
- Am Ende der Zubereitung schlägt die Sauce um: etwas heißes Wasser (wenn die Sauce zu kalt ist) oder kaltes Wasser (wenn die Sauce zu warm ist) in ein anderes Gefäß geben und die »umgeschlagene« Sauce nach und nach unter leichtem Schlagen in seitlichen Bewegungen daraufgießen, um sie wieder »anzuheben«.
  Diese Hilfsoperation schadet allerdings der Sauce, die dabei ihre luftige Leichtigkeit verliert.
- Man kann die heißen Emulsions-Saucen (man müßte sagen lauwarmen) im Mixer beenden: Nachdem das Eigelb in der Reduktion aufgegangen und koaguliert ist, *gibt man es in den Mixer, fügt Butter oder Sahne hinzu – das ist eine Erfolgsgarantie.*

Verwendung:

Als zarte Beilage zu:
pochierten Eiern,
pochiertem oder gegrilltem Fisch,
gegrilltem Fleisch,
Spargel.

Diese Sauce kann fast unbegrenzt abgewandelt werden, indem man weitere Zutaten beifügt.

Die *Choron-Sauce* ist eine Béarnaise, die während oder nach dem Aufgehen mit zerdrückten Tomaten angereichert wird (2 Eßlöffel für 300 g Butter).

Die *Arles-Sauce*: dieselben Zutaten wie bei der Choron-Sauce, zusätzlich Sardellenessenz.

Foyot-Sauce: Béarnaise, angereichert mit 2 Kaffeelöffeln »Glace de viande«.

Paloise-Sauce: Béarnaise, wo man bei den Bindungselementen die Butter durch mit Tomatenmark vermischtes Öl ersetzt.

Die *Holländische Sauce* ist eine Béarnaise, bei der die Reduktion einfach durch kaltes Wasser ersetzt wird – 1 Teelöffel pro Eigelb; man beendet sie durch Zufügen von Zitronensaft – ½ Zitrone auf 300 g Butter.

- Die *Mousseline-Sauce* ist eine holländische Sauce, bei der nach dem Montieren geschlagene Sahne untergezogen wird.
- Die *Malta-Sauce* ist eine holländische Sauce, die mit dem Saft und den Schalen in Wasser blanchierter Orangen angereichert wird.
- Die *Senf-Sauce* ist eine holländische Sauce, der man hellen Senf zufügt.

Anmerkung: Es ist zu betonen, daß *die wichtige mechanische* Aktion des Handschneebesens (empirische Methode) oder ihre *moderne Anwendung mit dem Mixer* bei den kalten oder warmen Emulsionssaucen die Eigelbmoleküle und Fettbestandteile voneinander trennt, um sie zu homogenisieren und so zur Bindung der Sauce beizutragen.
Diese Aktion ist dermaßen wichtig, daß im Fall der Beurre blanc, wie wir sehen werden, auf das wichtigste Katalyseelement, das Eigelb, verzichtet werden kann.

Eine verwandte Sauce: Beurre Blanc

Zutaten und Geräte für 4 Personen:

½ Glas Wasser,
½ Glas Weinessig,
2 Eßlöffel gehackte Schalotten,
250 g frische Butter oder besser halb gesalzene bretonische Butter,
Salz, Pfeffer,
1 kleiner Schmortopf mit starkem Boden,
1 kleiner Schneebesen.

Entwicklung des Rezeptes:

1. Auf mittlere Flamme den Topf mit Wasser, Weinessig und fein gehackten Schalotten aufsetzen.
2. Bis zur Verdunstung einkochen lassen (Konsistenz einer feuchten Marmelade).
3. Leicht abkühlen lassen, bis die Temperatur um 60 Grad erreicht ist.
4. Unter ständigem Schlagen nach und nach die frisch aus dem Kühlschrank genommenen Butterflöckchen hinzugeben, das Ganze wird dann cremig.
5. Die Butter ganz untermischen, indem man stärker schlägt und den Topf auf heißeres Feuer stellt, um die Buttertemperatur anzugleichen.
6. Salzen, dann pfeffern vor dem Servieren. Man kann diese

Sauce durch ein Haarsieb streichen, um die gehackten Schalotten zu beseitigen.

Ich lasse sie darin, um der Beurre Blanc ihren rustikalen Charakter zu bewahren.

Noch eine zweite Version, die genau beweist, daß selbst ohne Schneebesen das intensive Kochen der Flüssigkeit »spontan« die Bindung von Wasser und Butter bewirkt:

1. Man nehme die gleichen Zutaten wie oben, lasse aber nur zwei Drittel des Wassers und Essigs verdunsten.
2. Bei starker Hitze kochen lassen und eine Scheibe von 250 g Butter (kalt) in die Mitte der Flüssigkeit legen.
3. Die Butter schmilzt nach und nach und wird vom Strudel der kochenden Flüssigkeit fortgetragen, die sich gleichzeitig verdickt. *Die Beurre Blanc ist fertig.*

Um sie noch leichter zu machen, fügt man im letzten Augenblick 4 Eßlöffel Wasser hinzu und schlägt das Gemisch heftig, bis es schäumt.

Die Amerikanische, eine wilde Sauce, die von der Küste kommt*

Hauptzutaten für 6 Personen:

1 lebender Hummer von 800 g,
1 Eßlöffel Olivenöl,
1 Eßlöffel Erdnußöl,
1 Eßlöffel kalte Butter,
2 Schalotten,
1 Möhre,
1/2 Zwiebel,
} in kleine Würfel gehackt (*Mirepoix*)
1 ungeschälte Knoblauchzehe, grob zerdrückt,
1 Kräutersträußchen mit einem Zweig Estragon,
3 frische, zerdrückte Tomaten,
1 Eßlöffel Tomatenmark,
3 Eßlöffel Armagnac oder Cognac,
1/4 Liter Weißwein,
1/4 Liter Fischsud (siehe Rezept Seite 70) oder Wasser,
Salz, Pfeffer, Cayenne (1 Prise).

* Anmerkung des Herausgebers: Nach Guérards Original-Rezept wird der lebende Hummer tranchiert. Diese Tötungsmethode ist nach deutschem Gesetz verboten. Deshalb muß der Hummer vor dem Zerlegen erst in kochendem Wasser getötet werden.

Zutaten für die Bindung:

50 g frische Butter, mit dem Corail und den Innereien des Hummers zerdrückt,
1 gestrichener Teelöffel Mehl (wahlweise).

Gefäße und Geräte:

1 kleine Schüssel,
1 breiter Topf mit niedrigem Rand (Schmorpfanne),
1 Topf mit starkem Boden,
1 Schaumlöffel,
1 Schneebesen,
1 dickes Messer.

Entwicklung des Rezeptes:

1. Den Schwanz und die Scheren des kurz in kochendem Wasser getöteten Hummers abtrennen. Letztere zerschlägt man mit dem Rücken des schweren Messers, um nach dem Kochen das Fleisch leichter herausnehmen zu können.
2. Den Brustkorb oder das vordere Teil des Tieres der Länge nach zweiteilen.
3. Die steinige Tasche, die sich oben am Kopf befindet, wegwerfen.
4. Mit einem Teelöffel den grünen Teil (Mark und Eingeweide) entfernen und in einer kleinen Schüssel beiseite stellen.
5. Den Schwanz in mehrere Stücke zerlegen.
6. Öl und Butter in der Schmorpfanne erhitzen.
7. Darin die Gemüse andünsten (leicht garen, ohne sie zu bräunen): Möhre, Zwiebel, Schalotten, Knoblauch, Kräutersträußchen.
8. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, um das Fett auf dem Boden der Schmorpfanne zu belassen.
9. Dann den in Stücke zerlegten, gesalzenen und gepfefferten Hummer hineingeben und nun seine Schalen rot werden lassen.
10. Armagnac oder Cognac zugießen und den Topf zudekken: Der Alkohol muß um drei Viertel einkochen und den Hummer mit seinem Parfüm durchdringen, *ohne zu flambieren*.
    Das Flambieren ist meiner Meinung nach unnötig und birgt die Gefahr, die kleinen Füßchen des Hummers zu verbrennen und zu schwärzen, was der Sauce einen scheußlichen, bitteren Geschmack vermittelt.
11. Mit dem Gemüse-*Mirepoix*, den frischen zerdrückten Tomaten und dem Tomatenmark bedecken, salzen, pfeffern und eine Prise Cayenne-Pfeffer zugeben.
    Mit dem Weißwein und Fischsud aufgießen. Bei geschlossenem Topf 10 Minuten lebhaft kochen lassen.

12. Die Hummerstücke herausnehmen (ihr Fleisch wird *aufgehoben*, zum Beispiel für einen Hummersalat). Ohne Deckel kochen und um ein Drittel des Volumens der Sauce einkochen lassen.
13. Die Sauce durch ein Haarsieb in einen anderen Topf streichen. Die Bindemittel unterrühren (Butter, Mark, Eingeweide, Mehl) und dabei kräftig mit dem Schneebesen vermischen.
    Noch 2 Minuten kochen lassen.
14. In ein Gefäß zum Aufbewahren gießen.

Anmerkung: Wir werden später sehen, daß *diese Sauce in der leichten Küche* sehr wichtig ist. Wie die drei großen Fonds, kann man sie im voraus zubereiten und auf die gleiche Art und Weise aufbewahren (sterilisiert oder eingefroren).

Da sie auf der Hummergrundlage aufbaut, sind die Kosten recht hoch; um den Preis zu senken, kann man dieses königliche Schalentier durch eine Königskrabbe ersetzen, der man Seezungen – Gräten, Langusten – Köpfe oder Krebse usw. zufügt. Selbstverständlich ist das nur eine Ersatzlösung, und das Ergebnis kann nicht so köstlich sein . . .

Eine Sauce mit dem Duft von Erde und Humus: Die Périgueux-Sauce

Grundzutaten für 8 Personen:

25 cl Portwein,
12 cl Armagnac oder Cognac,
50 g gehackte Trüffel (Konserve),
6 cl Trüffelsaft (aus der Dose),
50 cl Fleischsauce (demi-glace, siehe Seite 66),
50 g frische Butter (wahlweise),
Salz, Pfeffer.

Entwicklung des Rezeptes:

1. Eine Kasserolle heiß werden lassen, den Portwein und Armagnac zugießen und einkochen lassen, bis drei Viertel des Volumens verdunstet sind.
2. Den Trüffelsaft, die gehackten Trüffel und die reine Fleischsauce (demi-glace) zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sanft kochen lassen, bei leichtem Köcheln 15 Minuten lang.
3. Wahlweise kurz vor dem Servieren frische Butterflöckchen durch eine kreisende Bewegung des Topfes unterziehen.
   In der leichten Küche verwendet man die gleiche Sauce ohne den Zusatz von Butter, oder man ersetzt sie durch eine Waldpilz-Sauce.

Die *Sauce mit Bordeaux-Rotwein* wird auf die gleiche Art und Weise hergestellt; man ersetzt jedoch:
- den Portwein und den Armagnac durch die entsprechende Menge Bordeaux-Rotwein,
- den Trüffelsaft durch einen Eßlöffel Tomatenmark,
- und zu Beginn des Einkochens fügt man zwei fein gehackte Schalotten zu.

Einige Tricks, um die Saucen zu korrigieren:

- Saucen, deren kulinarische Zubereitung zwar voller Duft, aber etwas flach erscheint:
  Ein entsprechendes Element zufügen, das sie aufweckt, zum Beispiel eine Idee Zitronensaft oder einen Tropfen Weinessig.
- Saucen, die während der kulinarischen Zubereitung sauer oder sogar bitter geworden sind:
  Eine Prise Zucker oder eine Idee Likörwein (Portwein) zufügen, gegebenenfalls noch etwas frische Sahne.
- Saucen, deren kulinarische Zubereitung an Körper und Farbe zu wünschen übrig lassen: Etwas eingedickte Fleischsauce (oder Fischsauce, je nach Gericht) zufügen, etwas frisch gemahlenen Pfeffer und einige Tropfen Armagnac oder Cognac.
- Nicht vergessen, daß es zur Verwendung in Saucen manchmal besser ist, Alkohol einzukochen, um sein Volumen zu reduzieren und ihn verdunsten zu lassen:
  - Weißwein, um die Säure zu beseitigen.
  - Rotwein, um seinen Duft stärker herauszubringen.

Dasselbe gilt für Spirituosen; Likörweine jedoch mit flüchtigem Aroma gewinnen viel mehr, wenn sie im letzten Augenblick zugefügt werden.

- Es ist nicht zu vergessen, daß
  - in Saucen, die auf Mehlschwitzen basieren, der Zitronensaft erst nach dem Kochen und Abbinden zugefügt werden darf (Frikassee, Elfenbein-Sauce usw.); würde man ihn am Anfang zugeben, zerstörte er diese Bindung, indem er sie *entspannt*;
  - in Emulsions-Saucen aktiviert Zitronensaft hingegen die Koagulation des Eigelbs.
  - Die Säure, die in den meisten Gemüsesorten (außer Spinat, Kohl und Blumenkohl) enthalten ist, erlaubt nicht, diese in Milch zu kochen, da diese umschlagen und koagulieren würde.

Drittes Kapitel
Die Gewürze

Geschmack- und Geruch wachzuhalten, ist die erste Aufgabe von Gewürzen, Kräutern und Aromastoffen. Die Verbindung ihrer verschiedenen Essenzen ist ein Regenbogen von Empfindungen, eine Symphonie mit tausend Nuancen. Das ist die Höhle von Ali Baba, wo der Gaumen unendliche Abenteuer erlebt . . .

Gewürze, ein Duft von Abenteuer

Gewürze, Duftstoffe und feine Kräuter bilden eine weitverzweigte Familie. Sie gleichen Adelstiteln, mit denen sich alle vier Himmelsrichtungen schmücken. Diese herrschaftlichen Botschafter oder Sendboten anderer Welten beleben unsere Küche mit poetischen Bildern: als Düfte der Erde oder des Meeres, als feurige oder erfrischende Geister – herb, säuerlich, sauer, bitter, sanft oder süß.

SALZIGE GEWÜRZE

Das Salz, grob oder fein, vom Land oder aus dem Meer, ist das einzige mineralische Gewürz. Das ist der Würzstoff an sich. Überall in der Welt rundet er fast alle Gerichte ab.

SAURE WÜRZSTOFFE

Zitrone, Zitronensaft, Weinessig – aus Rotwein, Sherry, Champagner, Alkohol – oder *aus Obst* –, Apfelwein, Traubensaft usw. Alle Gemüse und Früchte, mit Essig konser-

viert, können in diese Rubrik eingereiht werden: Gürkchen, Paprikaschoten, Kapern, Sauerkirschen usw.

SÜSSE WÜRZSTOFFE

Zucker in allen seinen Formen und Verwandten: Honig, Marmelade und ähnliches: Vanille, Zimt, Kakao, Kaffee. Meistens in der Pâtisserie verwendet, aber auch manchmal in der Küche: Kochen von feinen Erbsen; süßsaure Speisen des Orients; Karamel-Sauce mit Essig eingekocht (Canard à l'Orange); rotes Fruchtgelee, um den Eigengeschmack von Wild hervorzuheben.

Die *Vanille*, Tochter der Inseln, verdient aufgrund ihres unnachahmlichen, verwirrenden und sinnlichen Duftes besondere Erwähnung.

ZUSAMMENGESETZTE WÜRZSTOFFE

Dosierte Mischung verschiedener Gewürze, die dem so hergestellten Würzstoff seine eigene Note verleiht.

- Curry, die gelungene Verbindung von gelbem Pfeffer, indischem Safran, Koriander, findet Eingang in alle Gerichte, die »auf indische Art« zubereitet werden: Reis, Hühnchen, Lamm.
- Chili.
- Soja-Sauce.
- Englische Saucen: Worcester, Ketchup, Piccadilly usw.

AROMATISCHE WÜRZSTOFFE AUS WEIN UND ALKOHOL

Die »Reduktionen« von Wein und Alkohol, die man dank ihrer Verdunstung durch Wärmezufuhr erhält, sind wahre Extrakte, die ihre Düfte und Geschmacksnoten betonen und verfeinern.

BITTERE WÜRZSTOFFE

Knoblauch, Gemüsezwiebel, Schnittlauch, Senf, Meerrettich, Radieschen, Porree, Zwiebel, Schalotte . . .

Gehackter Knoblauch kann in Olivenöl aufbewahrt werden.

Wenn Sie einen Braten mit Knoblauch parfümieren wollen, flankieren Sie ihn lieber, anstatt ihn mit Knoblauch zu

spicken, mit ungeschälten Knoblauchzehen, die sie nach der Garung zerdrückt dem Bratensaft zufügen können; die Knoblauchnuance wird viel feiner und für die Verdauung bekömmlicher sein.

Die gehackte Schalotte kann in Weißwein konserviert werden.

SCHARFE UND AROMATISCHE WÜRZSTOFFE

Pfeffer

Gemahlen, in Körnern, zerstoßen, weiß oder grau – wenn er seine Schale bewahrt hat –, findet man ihn fast in allen kulinarischen Gerichten; es ist jedoch ratsam, ihn erst am Ende der Garungszeit zuzugeben, um sein Aroma zu erhalten. Der frische oder »Grüne Pfeffer«, sanft, seltsam und subtil, setzt seine persönliche Note durch und macht seine Verwendung delikat und interessant. Eingelegt kann man ihn großzügig als Würzstoff verwenden – durch die Mühle gedreht ist sein Gebrauch derselbe wie von getrocknetem Pfeffer.

Paprika

Pimentpfeffer, auch roter Paprika genannt. Dient bei allen »ungarischen« Gerichten – Gulasch – oder um die Rötung von im Ofen gebackenen Schalentieren zu unterstützen.

Cayenne

Pimentpfeffer wie der Paprika. Als Pulver ersetzt er den Pfeffer oder er steht ihm zur Seite (Amerikanische Sauce zum Beispiel) und besonders in Saucen, wo der Pfeffer keine sichtbare Farbspur hinterlassen soll: Mayonnaise.

Muskat und Muskatblüte

Muskatnuß, Frucht des Muskatbaumes, Gewächs heißer Länder, oder seine getrocknete Hülle, die Muskatblüte, haben einen starken Duft.

Ich ziehe die Muskatblüte vor wegen ihres dezenteren Geschmacks, der zwischen Muskat und Zimt liegt.

Sparsam verwendet, ist sie idealer Begleiter von weißen Saucen, Pastetenfüllungen, Marinaden für Gänseleber.

Safran

Er wird aus den Samenfäden der Safranblüte gewonnen, muß daher dunkelorange gefärbt sein und darf keine weißen Fäden haben. Ein gleichzeitig dumpfer, mächtiger, runder und fruchtiger Duft.

Nelke

Blüte des Nelkenstrauchs mit starker, antiseptischer Kraft. Niemals zuviel davon verwenden. Im allgemeinen in eine Zwiebel gespickt, um bestimmten Fonds, Frikassees, Schmorbraten, Bouillons und Marinaden ein besonderes Aroma zu verleihen.

Koriander

Ergänzt mit Esprit ölhaltige oder sogenannte »griechische« Zubereitungsarten. Ich verwende ihn gerne in der *Sauce Vierge*, die den *Seebarsch auf Algen* begleitet.

Ingwer

Der Ingwer aus Asien, grau oder weiß, findet wenig Verwendung in unserer gesalzenen Küche, um so mehr verwendet man ihn für Nachspeisen und Konfitüren.

Zimt

Fahlrote Rinde aus Ceylon. Scharfer, feiner, warmer, süßer Duft, der zusammen mit Zucker manche Gerichte erstaunlich aufwertet.

Feine Kräuter und Aromastoffe

DIE »GRÜNE HERRSCHAFT« DES KRÄUTERGARTENS

Frisch und weise verwendet, geheimnisvoll aber gutartig – so liebe ich den Kräutergarten, bevorzugtes Refugium der vier Jahreszeiten unserer Küche. Ein kleiner Hexenkünstler, der unsere gewöhnlichen Speisen mit Frische und Geist belebt.

Petersilie

Die gekräuselte Petersilie, die ein bißchen zu häufig zur Dekoration von Speisen herhalten muß, ist insbesondere gefrittet köstlich – Begleiter kleiner Fischfritüren und Teigtaschen.

Zum Parfümieren ziehe ich die einfache breitblättrige Petersilie vor, die im Geschmack und Duft feiner und überzeugender ist.

Beide Sorten können zerstoßen oder gehackt werden. Ihre Stiele gehören zur Zusammensetzung des Kräutersträußchens.

Kerbel

Delikates und raffiniertes Aroma. Gehört gehackt zu den »feinen Kräutern«, und seine Blätter werden in Suppen und sogar als Salat gegessen.

Estragon

Mit dem herrlichen Duft von »Pfarrgarten«. Gehört gehackt in die Kräutermischungen, um Salate zu begleiten. In der Amerikanischen Sauce, in der Béarnaise verwendet . . . Kann in Essig konserviert werden.

Basilikum oder »Pistou«

Sein sonderbarer und mächtiger Geruch empfiehlt sparsame Verwendung, aber welcher Duft von süßlicher Sonne! Findet Eingang in die traditionellen mittelmeerischen »Pistou«-Suppen: provenzalische Suppen, Minestrone. Es kann sich für viele andere Gerichte eignen: Nudeln al Pesto, Italien. Kann mit Öl im Mixer geschlagen werden – wie

die Petersilie mit Erdnußöl – und sterilisiert oder einfach im Kühlschrank *aufbewahrt* werden.

Rosmarin

Das ist die Heide, die Prärie und vor allem eine Essenz, fast ein Parfüm. *Wertvoller Verbündeter in der leichten Küche* – verwenden Sie es sparsam in der klassischen Küche für Schweinebraten, Ragouts, Marinaden.
Grillstücke sollte man nicht damit »tapezieren«, denn es tötet den Eigengeschmack des Hauptproduktes.

Majoran

Früher tugendhafte Pflanze der Apotheke; *es bleibt ein delikates Aroma voller duftvoller Geheimnisse für die leichte Küche.*

Minzen

Wilde Minze, Gartenminze, Pfefferminz, ihr Duft ist von intensiver Frische. Sie werden alleine – in Nachspeisen – oder vermischt mit anderen Kräutern in kleinen Dosen gebraucht.

Sehr geschätzt in den arabischen Ländern, *machen Sie ihre Eigenschaften zu einem »Königsaufguß«, der in der leichten Küche ebenso interessant ist.*

Die Minzsauce, die vor allem Lamm und Hammel begleitet, ist ein Klassiker der englischen Küche.

Thymian und Feldthymian

Eine der drei oder vier Bestandteile des Kräutersträußchens. Ohne Übertreibung auf einen Braten gestreut, insbesondere Hasen, läßt er dem Saft ein angenehmes und feines Aroma. Sein Duft nach »Gartenrand« oder »Heißem Kiesel«, wenn er wild und in südlichem Klima wächst, begleitet ausgezeichnet Lamm und bestimmte Pasteten und Füllungen.

Lorbeer

Ein weiterer Bestandteil des Kräutersträußchens. Sehr stark, oft genügt ein halbes Blatt, besonders, wenn er frisch ist. Vorsicht: wenn er zu großzügig verwendet wird, erweist er sich als starkes Herzgift.

Fenchel, Dill

Frisch parfümieren seine zarten Blätter – *trocken* seine Stiele gegrillte Fische, Bouillabaisse und andere Fischsuppen sehr angenehm. Die *bauchige Fenchelknolle* ist der eßbare Teil; sie wird wie Sellerie oder auf griechische Art zubereitet.

Salbei

Ein dumpfer, manchmal etwas bitterer Herbstduft. Man gibt es manchmal frischen dicken Bohnen bei oder Erbsen. Man spickt Schweinefleisch, umhüllt kleine Vögel damit: Drosseln usw.

Wacholder

Strenger, männlicher und seriöser Duft; für die Zubereitung von Wildmarinaden; Freund des Sauerkrauts, der Drosseln und Amseln; er gibt auch einen aufgrund seines herben Geschmacks berühmten Branntwein.

Kräutersträußchen

Sehr französisches »Maskottchen«, man wird es oft in meinen Rezepten verwendet finden. Es setzt sich zusammen aus: Petersilie, Thymian, Lorbeer – die beiden letzten in gemäßigten Mengen. Man kann noch einen kleinen Zweig Sellerie oder andere Kräuter – Basilikum, Estragon, Kerbel usw. – ganz nach der Eingebung des Augenblicks hinzugeben.

Die Kräuter sind in Form eines Bündels mit einem kleinen Faden zusammengehalten. Das Kräutersträußchen wird aus den kulinarischen Gerichten, in denen es mitgekocht hat, herausgenommen.

Anmerkung:

- Gewürze und Würzstoffe, Kräuter und Aromastoffe sollten alle mit Takt, Maß und Vorsicht gehandhabt werden.
- Ihr übermäßiger Gebrauch führt zu einer Störung des Gleichgewichts, die nur sehr schwer zu beseitigen ist.
- Hitze steigert ihr Aroma beträchtlich!
- Ihre Anwesenheit muß diskret genug bleiben, um den ersten Platz dem Stück, das sie würzen und erschließen sollen, zu lassen – Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüse;
- gleichzeitig Aromastoffe, Heilpflanzen der Apotheker und Laboratoriumsgewächse, können manche Kräuter – wie Lindenblüte, Isop, Rosmarin, Thymian, Majoran, Minze usw. – eine besondere Rolle in der Aromatisierung von Gerichten spielen. Ich werde diesen *für die leichte Küche wesentlichen Punkt* am Ende des Kapitels unter »*Aufgüsse*« behandeln.
- Beim Backen sind Kakao, Kaffee, Vanille, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen die aromatischen Grundwürzstoffe.

Marinaden – Alchimie einer vergangenen Zeit

In der alten Küche waren Marinaden zunächst ein geeignetes Verfahren, Fleisch zu konservieren, mürbe zu machen und seinen Geschmack stark anzuheben.

Heute dienen diese »Gewürzbäder« immer noch dazu, Wild oder Fleisch aus der Metzgerei zu aromatisieren; im Falle von Wild (Borstentiere, Hirsch usw.) machen sie das Fleisch zarter; Rind- oder Hammelfleisch zum Beispiel vermitteln sie einen herzhaften Wildgeschmack.

Während dieser langsamen Duftimprägnierung muß das Stück, das mariniert werden soll, oft gewendet und kalt aufbewahrt werden.

Die Marinade wird danach sehr oft zum Begießen und zur abschließenden Zubereitung der Begleitsauce des Stückes, das mariniert wurde, verwendet. Hier ein typisches Rezept:

Zwei traditionelle Marinaden

Die rohe Marinade

Zusammensetzung:

1 Zwiebel,
2 Schalotten,
½ Möhre,
1 Stück Sellerie (von der Größe eines kleinen Fingers),
} in feine Scheibchen geschnitten
Thymian, Lorbeer,
Petersilienwurzel,
1 Knoblauchzehe,
2 Nelken,
6 Pfefferkörner,
6 Korianderkörner,
1 Messerspitze Salz,
½ Liter Weißwein oder Rotwein,
10 Eßlöffel Weinessig,
6 Eßlöffel Öl.

Aus der Hälfte der Gemüse ein Nest machen und in ein Gefäß legen, das das zu marinierende Stück enthalten soll.

Das Fleisch darauflegen und mit dem Rest des Gemüses bedecken.

Mit dem Weiß- oder Rotwein, je nach Rezept, mit Essig, Gewürzen und dem Öl bedecken.

Gekochte Marinade

Die gekochte Marinade macht das Fleisch noch schneller mürbe. Man bereitet sie aus den gleichen Zutaten wie die rohe Marinade zu. Jedoch muß man die Gemüse zuvor in Öl andünsten lassen (Zwiebeln, Schalotten, Möhre, Sellerie); Wein-Essig, Aromastoffe zufügen und eine halbe Stunde schwach kochen lassen. Dann erkalten lassen, bevor man das Stück Fleisch zum Marinieren hineinlegt.

Zwei Marinaden der alten Landesküche

- Nach Tahiti-Art ziehen rohe Fische in etwas Zitronensaft und Pfeffer, was den Effekt hat, daß sie teilweise garen. Vor dem Grillen kann man sie in einer kurzen Marinade ziehen lassen, die hergestellt wird aus Öl, feinen Scheiben einer geschälten Zitrone, Thymian, Lorbeer, Fenchel, Petersilienwurzel, Basilikum, in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gehackten Schalotten, Salz, Pfeffer, Safran usw.
- Die nordische Art, Fische einzulegen, ist nicht weniger interessant; sie besteht darin, zwei entgrätete Fischfilets (Lachs zum Beispiel) mit Dill zu spicken und unter einer Mischung aus Salz, Zucker, grauem Pfeffer zu begraben und 24 Stunden lang unter Druck aufzubewahren.

Hier die genauen Zutaten:
225 g grobes Salz
300 g Kristallzucker,
1 Bündel Dill,
25 g zerstoßener grauer Pfeffer.

Die Marinaden in der leichten Küche

Da die Marinaden kaum oder gar kein Fett enthalten, finden sie in der leichten Küche einen festen Platz; sie sind wertvolle Verbündete.

Ihr weicher, gewürzter Charakter erlaubt es fast vollständig, den in der Zubereitung der leichten Küche deutlichen Mangel an schweren Fetten auszugleichen. Später werde ich dieses Thema im Detail in meinen Rezepten der leichten Küche ausführen. Ihre Anwendung in der leichten Küche:

- Wenn die Marinade etwas Öl enthält, muß das Stück vor dem Kochen sorgfältig mit einem sauberen Tuch abgetupft werden; man kann bei der *kalt angesetzten Marinade* in sehr kleinen Mengen für die Herstellung des Gewürzbades Paraffinöl verwenden. Anmerkung: Paraffinöl, von Ärzten zur Förderung der Verdauung verschrieben, gibt es in Deutschland z. Z. nur in den Apotheken.
- Soll die Marinade als Grundlage einer Begleit-Sauce dienen, nimmt man das Fett ab, läßt sie einkochen, Flüssigkeit und Äther verdunsten, nur das Aroma bleibt erhalten.

Eine echte Schlankheitsmarinade: der Aufguß

Der Wein kann in dem »aromatischen Bad«, das als Marinadengrundlage dient, durch einen Aufguß ersetzt werden, das heißt durch Wasser, das zuvor mit Aromastoffen gekocht wurde: Rosmarin, Thymian, Majoran, Basilikum usw.

Genauso gut kann ein Aufguß benutzt werden, um bestimmte weiße Fleischsorten in seinem parfümierten Duft zu garen.

Viertes Kapitel
Die Feinschmecker-Rezepte

Hinweise zum Nachschlagen

Wie zubereiten?

Saucen

Bratensaft herstellen und verstärken 27
Nußbutter 30
Saucen korrigieren 69
Mayonnaisen 61
Sauce Béarnaise 62
Weiße Buttersauce 65
Dieselbe für die Mager-Küche 66 und 226
Rote Buttersauce 139
Wie man Saucen Frische verleiht 110, 158 und 164
Wie man eine passierte Krebssauce ohne Krebse macht 95
Wie man getrüffelte Buttersauce ohne Trüffel zubereitet 91
Wie man Gelee klärt 112

Fische

Wie man den frischen Zustand von Muscheln, Schalentieren und Fischen beurteilt 83
Zubereitung nach Art der Müllerin 29
Kleine Fischfritüren 33
Wie man kleine Fische schnell räuchert 130
Fischterrinen 149
Fischmus 192
Fisch in Meeresalgen 213
Fisch in grobem Salz 215
Das Auslösen von Krebs- und Hummerschwänzen 116

Geflügel und Wild

Geflügel in der Blase 34
Roher Schinken, selbstgemacht 127
Wie man eine junge Ente aussucht 148
Das Entbeinen 235

Verwertung der Häute 239
Richtiges Einwecken 241
Wie man prüft, ob ein Huhn gar ist 246
Entenfilets auslösen und in Streifen schneiden 255
Die richtige Behandlung von Eingemachtem 263
Wie man Geflügel und Wild brät 272
Junge Rebhühner aussuchen 275
Wie man vermeidet, daß Hasen- oder Kaninchenrücken beim Garen schrumpfen 278

Fleisch und Innereien

Wie Grilladen gelingen 18
Wie man einen zarten Braten serviert 25
Wie man prüft, ob rohe Gänseleber frisch ist 169
Gänseleber im Kühlschrank konservieren 172
Das Abhängen von Enten- oder Rindfleisch 257 und 296
Qualitätsprüfung bei Kalbfleisch 283
Grillen im Freien 290
Grillen ohne Grill 292
Schinken weich und zart kochen 307

Gemüse

Knoblauch als Gemüsebeilage 252
Wie man Spargel schält 153
Spargel zart kochen 43
Wie grüne Bohnen ihre Farbe behalten 42
Dicke, grüne Bohnen richtig kochen 122
Ersatz für Maronenpüree 320
Gute Pommes frites 32
Pommes frites knusprig halten 338
Gutes Kartoffelpüree 340
Wie man verhütet, daß Kartoffeln rot werden 342
Artischockenböden richtig schneiden 331

Desserts

Blätterteig 352
Plätzchen 356
Wie man ein Baba aus der Form nimmt 408
Wie Schlagsahne gelingt 361
Wie man Englische Crème ansetzt 375
Schnelle Zubereitung von Crêpes-Teig 389

Sind sie auch frisch?

Schalentiere:

Jakobsmuscheln, Austern, Miesmuscheln, Venusmuscheln müssen den frischen Jodgeruch des Meeres haben.

Klopft man sie aneinander, müssen sie dumpf klingen; denn ihr mit Meerwasser vollgesogenes Fleisch füllt die Muscheln ganz aus.

Sie müssen völlig geschlossen sein. Sind sie geöffnet, müssen sie sich bei jeder Berührung rasch und energisch schließen.

Falls sie geöffnet und aus der Schale genommen sind, müssen die äußeren Ränder des Tieres nervös zucken und sich zusammenziehen.

Krustentiere:

Hummer, Langusten, Taschenkrebse, Krabben, Seespinnen, Krebse.

Sie müssen lebhaft und munter sein. Nimmt man sie aus ihrer gewohnten Umgebung, schlagen sie heftig mit den Schwänzen (Hummer, Langusten, Krebse).

Man sollte sie in beiden Händen wiegen und bei gleicher Größe die schwereren auswählen.

Das Fleisch der Hummerweibchen ist zarter und schmackhafter, solange sie ihre Eier tragen.

Fische:

Seefische strömen den Duft von Salzwasser und Jod aus. Süßwasserfische duften nach dem Grün des Flußufers.

Frisch gefangene Fische sind steif.

Ihre Haut ist straff und leuchtet; sie hat kräftige Farben.

Ein frischer Fisch muß einen »direkt« anschauen; die Augen müssen klar, leuchtend scharf sein und die Augenhöhlen ganz ausfüllen.

Die Kiemen müssen schwer zu öffnen sein, sie müssen feucht sein und je nach Fischart eine rosa, tiefrote oder eine klare kastanienbraune Farbe zeigen.

Das Fleisch frischer Fische ist nicht weich, im Gegenteil wirkt es in der Hand fest und lebendig. Rotes oder weißes Fleisch muß irisieren.

Schließlich und vor allem: Wenn alle diese Eigenschaften vorhanden sind, darf man, entgegen allen traditionellen Ratschlägen, Fische nie unter fließendem Wasser säubern. Die Begründung für das Behandeln mit Wasser ist abwegig: Angeblich würden sie beim Kochen weißer.

Sauce Rouille

eine kalte Sauce

Für 6 Personen

Zutaten:

2 Eier
1 Liter kochendes Wasser zum Hartkochen der Eier
2 Sardellenfilets in Öl
1 geschälte Knoblauchzehe
1 Teelöffel Tomatenmark
2 rohe Eigelb
Salz und weißer Pfeffer
25 cl Olivenöl
1 Teelöffel Zitronensaft
¼ Teelöffel Harissa
1 Messerspitze Safran

Geräte für die Zubereitung:

1 kleine Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Mixer
2 Schüsseln
1 kleiner Schneebesen
1 Saucenschüssel

Verwendung:

Zu Hummer, Langusten, Krebsen in Mayonnaise (S. 201), Kabeljau-Bouillabaisse (S. 223), Dampftopf »Fischmarkt« mit Algen (Hinweise S. 228), alle gegrillten Fische

1. Nachdem man sich überzeugt hat, daß ihre Schalen keine Sprünge haben, läßt man die beiden Eier vorsichtig in die kleine Kasserolle gleiten, die bereits mit dem Liter kochenden Wassers gefüllt ist, und kocht sie darin 8 Minuten.
2. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und schreckt sie unter fließendem, kaltem Wasser ab.
3. Man schält sie und löst das Eigelb vorsichtig aus dem Eiweiß. Nur die Eigelb verwenden.
4. Diese werden 1 Minute lang im Mixer püriert; dann die Sardellenfilets, die Knoblauchzehe und den Teelöffel Tomatenmark zugeben. Die fertige Mischung in einer Schüssel aufheben.
5. Nun gießt man in die zweite Schüssel die beiden rohen

Eigelb und fügt den Teelöffel Senf, wenig Salz und weißen Pfeffer hinzu.

6. Das Ganze schlägt man so lange mit dem kleinen Schneebesen, bis es eine glatte Mischung ergibt, und fügt erst dann unter weiterem kräftigem Schlagen tropfenweise die 25 cl Olivenöl zu.
7. In dem Maße, in dem die Sauce dicker wird, fügt man nun, ebenfalls tropfenweise, den Teelöffel Zitronensaft bei, um sie zu entspannen.
8. Daneben wird weiterhin das Öl beigegeben und schließlich die Herstellung dieser Mayonnaise mit der Zugabe von Harissa, Safran und der Mischung von hartem Eigelb (4) beendet. Zum Schluß abschmecken.

Hinweise

Man nimmt hier lieber weißen statt schwarzen Pfeffer, damit es in der Sauce keine schwarzen Stippen gibt.

»Ein duftendes Bad für Krustentiere«

Würzbrühe (Sauce Nage)

Heiß oder kalt zu verwenden

Für 4 Personen

Zutaten:

2 mittelgroße Karotten
1 weißer Lauch
30 g Selleriezweige
60 g kleine Zwiebeln (Grelotten)
2 Schalotten
1 1/4 Liter Wasser
35 g grobes Salz
Stücke von Zitronenschalen (ungespritzt)
1 ungeschälte Knoblauchzehe
25 Körner grüner Pfeffer
1 Gewürznelke
6 Stengel Petersilie
1/2 Lorbeerblatt
1 kleiner Zweig frischer Fenchel
1 Thymianzweig
1/4 Liter trockener Weißwein

Geräte:

1 große Kasserolle

Verwendung:

Flußkrebs-Suppe (S. 114)
Hummer aus dem Backofen (S. 198)
Hummer-, Langusten- oder Krebssuppe (S. 114)
Meeres-Eintopf (S. 231)

1. Gemüse schälen und waschen.
2. Die Karotten riffeln (mit einem Riffelmesser).
3. Dann das Gemüse, die Karotten, den Lauch, den Sellerie, die Grelotten und die Schalotten in kleine, 2 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Das Ganze in die Kasserolle geben, Wasser zufügen, ebenso Salz und Gewürze: Zitronenschalen, ungeschälte Knoblauchzehe, die grünen Pfefferkörner, die Gewürznelke und den Kräuterstrauß.
5. Auf kleinem Feuer sprudelnd etwa 30 Minuten kochen lassen, wobei die Gemüse fest bleiben sollen. Der Topf bleibt geöffnet.

6. Anschließend fügt man 1/4 l Weißwein zu und läßt noch einmal für 30 Sekunden aufkochen. Fügt man den Weißwein erst am Schluß des Kochens zu, bekommt der Sud durch ihn eine fruchtige Frische.
7. Bis zur Verwendung kaltstellen.

»Eine einfache, reine Ölsauce«

Jungfräuliche Sauce

Warm und kalt zu verwenden

Für 6 Personen

Zutaten:

3 ganze Tomaten
1 Liter Wasser, um die Tomaten zu brühen
2 ungeschälte Knoblauchzehen
2 Eßlöffel Kerbel
2 Eßlöffel Petersilie } frisch gehackt
1 Eßlöffel Estragon
8 getrocknete, zerstoßene Korianderkörner
20 cl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 nicht ansetzende Kasserolle
1 Küchenmesser
1 Wasserbad

Verwendung:

Hummer, Langusten und Krebse im Sud (à la nage) (S. 201)
See-Barsch auf Algen (s. S. 212)
Goldbrassen in der Salzkruste (S. 214)
Fischtopf im Algendampf (S. 228)
Meeres-Eintopf (Hinweise S. 231)

1. Zunächst die Stiele der Tomaten entfernen, Tomaten abbrühen, um sie leichter schälen zu können.
2. Dann aus dem kochenden Wasser nehmen, abschrecken und mit dem Küchenmesser die Haut abziehen.
3. Man halbiert die geschälten Tomaten und drückt sie leicht in der Hand aus, so daß Fruchtwasser und Kerne herausfließen. Das Fruchtfleisch schneidet man in kleine Würfel von ½ cm Durchmesser.
4. Nun gibt man einfach alle Zutaten in einen Topf und stellt ihn zum Erwärmen ins Wasserbad.

Hinweise

Diese Sauce braucht Zeit zum Reifen und Sichentfalten und sollte deshalb nicht unter einer halben Stunde im Wasserbad ziehen. Man kann sie ebensogut warm oder kalt verwenden, um damit nach eigener Wahl alle Sorten von Salat, kaltem Fisch oder Geflügel zu würzen.

»Eine brave Universalsauce«

Frische Tomatensauce

Kalt oder warm

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g frische Tomaten
1 Liter Wasser, um diese abzubrühen
3 Teelöffel Olivenöl
1 ungeschälte Knoblauchzehe
1 feingehackte Schalotte
1 Teelöffel Tomatenmark
1 kleines Kräutersträußchen
18 cl Geflügelbouillon, die aus einem Drittel Bouillonwürfel hergestellt ist, den man in 18 cl Wasser aufgelöst hat
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 kleines Messer
1 Kochtopf mit dickem Boden
1 Standsieb
1 Mixer

Verwendung:

Gänseleber-Eintopf (s. S. 181)
Gefüllter Gänsefuß (S. 258)
Zungen-Eintopf (S. 308)
»Pot-au-feu« vom Eintopf (S. 311)

1. Mit dem kleinen Messer die Tomaten entstielen.
2. Dann brüht man sie einige Sekunden in dem Topf mit kochendem Wasser und schreckt sie anschließend sofort in Eiswasser ab. Nachdem sie im Standsieb abgetropft sind, läßt sich die Haut leicht abziehen.
3. Halbieren und vorsichtig in der hohlen Hand ausdrükken, so daß Kerne und Fruchtwasser abfließen.
4. Nun im Kochtopf das Olivenöl erhitzen und darin die ungeschälte, zerdrückte Knoblauchzehe und die gehackte Schalotte sanft schmoren. Sie dürfen dabei nicht anbräunen.
5. Nun fügt man die frischen Tomaten, das Tomatenmark, das Kräutersträußchen und die 18 cl Geflügelbouillon zu. Das Ganze läßt man bei mittlerer Hitze in geschlossenem Topf 20 Minuten kochen.

6. Nach dem Kochen nimmt man das Kräutersträußchen heraus und schüttet das übrige in den Mixer. Abschmekken. Erscheint die Sauce noch zu dünn, gibt man sie in den Kochtopf zurück und läßt sie einkochen.

»Duft von Erde und Butter«

Getrüffelte Buttersauce

Für 4 Personen

Zutaten:

40 g konservierte Trüffel
130 g Butter
8 cl Trüffelsaft aus der Dose
10 cl flüssige Schlagsahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Zitronensaft

Geräte:

1 kleines Küchenmesser
1 kleiner Nirostatopf mit verstärktem Boden

Verwendung:

Entenleber-Eintopf (S. 181)

1. Mit dem kleinen Küchenmesser zunächst die 40 g Trüffel in kleine Stäbchen von 3 cm Länge und 2 mm Dicke schneiden.
2. In dem kleinen Topf 10 g Butter erhitzen, in der man zuerst für 2 Minuten die Trüffelstäbchen anschmort, ehe man den Trüffelsaft und die Sahne zugießt. Dann würzt man sparsam mit Salz und Pfeffer und läßt auf kleinem Feuer so lange kochen, bis sich die Mischung auf die Hälfte reduziert hat. Das dauert etwa 6 Minuten.
3. Während die Mischung sanft kocht, gibt man die restlichen 120 g Butter flöckchenweise hinein. Dabei muß der Topf in kreisender Bewegung gehalten werden, damit sich die Butter ganz mit der Mischung verbindet: Die Sauce wird langsam dickflüssig und fett. Zum Schluß arbeitet man den Zitronensaft ein und würzt nach Erfordernis nach. Dann wird die Sauce im Wasserbad bis zur Verwendung warm gehalten.

Hinweise

Eine köstliche, aber weniger kostspielige Sauce erhält man, wenn man die Trüffel durch frische Champignons ersetzt, ansonsten aber nach vorstehender Beschreibung verfährt. Dazu nimmt man 80 g frische Champignons und schneidet die Köpfe ohne die Stengel in Stäbchen. Man schmort sie mit einem Teelöffel Schalotten (gehackt) kurz an, ohne sie zu

bräunen. Den Trüffelsaft ersetzt man durch 2 Eßlöffel Madeira oder weißen Portwein, dem man 1 Teelöffel frischen, fein gehackten Estragon beifügt. Den Wein gibt man gleichzeitig mit der Sahne in die Sauce.

»Eine zarte,
grüne Gartensauce

Schnittlauch-Crèmesauce

Für 4 Personen

Zutaten:

6 cl trockener Weißwein
2 gehäufte Eßlöffel (= 120 g) gehackte Schalotten
2 cl Geflügelbouillon aus 1/3 Bouillonwürfel, der in 2 cl Wasser aufgelöst wird
35 cl flüssige Schlagsahne
1 gestrichener Eßlöffel Kresse-Mus (Rezept S. 323)
1 gestrichener Eßlöffel gehackter Schnittlauch
3 Eßlöffel kaltes Wasser
100 g Butter
Saft einer halben Zitrone (= 1 Eßlöffel)
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 kleine Kasserolle
1 mittlere Kasserolle
1 Mixer
1 Wasserbad

Verwendung:

Goldbrasse in der Salzkruste (S. 214)
Gegrillte Seezunge mit Austern (S. 225)
Tournedos vom Kalb mit Schnittlauchcrème (S. 282)

1. Die 6 cl trockenen Weißwein in den kleinen Topf gießen, die beiden gehäuften Eßlöffel Schalotten dazugeben und leicht kochen lassen. Die Masse wird so reduziert, daß sie am Ende wie feuchte Marmelade wirkt.
2. Im zweiten Topf läßt man die Bouillon mit der Sahne so lange kochen, bis das Volumen um 1/3 reduziert ist.
3. Während dieser Zeit püriert man im Mixer Kresse, Schnittlauch mit 3 Eßlöffeln kaltem Wasser und der Butter. Dazu gibt man den Eßlöffel gehackte Schalotten in Weißwein (1.), den Inhalt des zweiten Topfes mit der reduzierten Sahne und ihren Zutaten und als letztes schließlich den Zitronensaft. Das Ganze mixt man weitere 30 Sekunden und schmeckt danach mit Salz und Pfeffer ab. Man hält die fertige Sauce bis zur Verwendung im Wasserbad heiß.

»Eine rosa Sauce
mit dem Duft der Flüsse«

Krebssauce

Heiß zu verwenden

Für 6 Personen

Zutaten:

2 mittelgroße Karotten } geschält
1 1/2 Zwiebeln }
1 Schalotte
6 cl Olivenöl
6 cl Erdnußöl
1 1/2 kg lebende Krebse (= etwa 32 Stück)
1 ungeschälte, zerquetschte Knoblauchzehe
1 kleines Kräutersträußchen
5 cl Armagnac
5 cl roter Portwein
25 cl trockener Weißwein
3 rohe, zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
1 Eßlöffel Tomatenmark
Salz und Pfeffer
40 cl Crème fraîche
1/2 Teelöffel gehackter Estragon

Geräte:

1 Mixer
1 flacher Schmortopf mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Holzmörser mit Stößel
1 Spitzsieb
1 kleiner Schöpflöffel

Verwendung:

Krebse im Blätterteig mit knusprigen Zwiebeln (S. 163)
Krebstaschen (S. 165)
Mousseline von Jakobsmuscheln in Krebssauce (S. 191)
Hummersoufflé mit Fondantkarotten (S. 203)

1. Karotten, Zwiebeln und Schalotte sehr fein schneiden (Mirepoix): also in weniger als 3 mm dicke Scheibchen oder, was einfacher ist, sie 15 Sekunden im Mixer pürieren.
2. 12 cl Öl im Schmortopf erhitzen, die lebenden Krebse hineingeben und bei geschlossenem Deckel kochen und rot werden lassen. Das dauert etwa 6 Minuten.

3. Den Topf vom Feuer nehmen und die Krebse mit dem Schaumlöffel herausnehmen; die Krebsschwänze löst man aus, um sie aufzubewahren.
4. 24 der Krebsnasen werden im Mörser grob zerstoßen, die restlichen 8 werden später als Dekoration für die Platte verwendet, zu der die Sauce gegeben wird. Statt des Mörsers kann man hier auch den Mixer verwenden.
5. Nun stellt man den Topf auf das Feuer zurück und läßt darin die Mirepoix-Gemüse, den Knoblauch, das Kräutersträußchen und die zerstoßenen Krebsnasen leicht kochen, ohne daß sie sich dabei verfärben.
6. Dann gibt man Armagnac und Portwein hinzu und legt den Deckel fest auf den Topf: Die Alkoholmischung soll kochen und sich auf die Hälfte reduzieren. Dabei dringt ihr Duft ganz in die Krebse ein.
7. Sodann fügt man Weißwein, die rohen, zerkleinerten Tomaten und das Tomatenmark bei. Nach etwa 10 Minuten weiteren Kochens ist rund ⅓ des Volumens verdunstet.
8. Als nächstes werden die Sahne und der halbe Teelöffel gehacktes Estragon beigegeben, wobei man bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten leicht sprudelnd kochen läßt.
9. Die Sauce wird nun durch das Spitzsieb passiert; dabei drückt man mit einem kleinen Schöpflöffelrücken die Gemüse und die Krebsschalen so fest wie möglich aus, um Saft und Aroma weitgehend herauszuholen.
10. Die durchpassierte Sauce verwahrt man im Kühlschrank getrennt von den Krebsschwänzen. Je nach Rezept kann man beide gemeinsam oder getrennt verwerten.

Hinweise

Eine ähnliche, sehr gute, aber viel billigere Sauce kann man herstellen, wenn man die Krebse durch kleine Wollkrabben (Êtriolles) ersetzt, eine sehr delikate, wohlschmeckende Krabbenart, von der man die gleiche Menge benötigt. Ehe man ihre Schalen knackt, teilt man sie in vier Teile.

»Ein Salat wie Schlagsahne«

Kresseschaum-Sauce

Kalt

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Schale Kresse
2 Blatt Gelatine (4 g)
10 g Butter
1 gehäufter Eßlöffel gehackte Schalotten
1 gestrichener Eßlöffel frischer, gehackter Estragon
2 g = 1 Messerspitze gehackter Knoblauch
2 Eßlöffel trockener Weißwein
35 cl sehr kalte süße Sahne
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft

Geräte:

3 Salatschüsseln, davon eine zum Einfrosten für den Kühlschrank (gleich hineinstellen)
1 kleine Kasserolle mit verstärktem Boden und Deckel
1 Holzspachtel
1 kleiner Schneebesen
1 Mixer
1 kleiner Schneebesen mit besonders elastischen Drähten

Verwendung:

Aalterrine in Tursaner Wein (S. 149)
Rinder-Pastete mit Orangen (S. 300)
Karpfen- oder Rötlingsterrine in St.-Émilion-Wein (S. 151)
Sardinen in Rotwein (S. 207)

Herstellung des Kresse-Pürees:

1. Die Kresse entstielen und unter frischem Wasser waschen. Es bleiben etwa 60 g übrig.
2. Die beiden Blätter Gelatine in einer Salatschüssel mit kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.
3. In der Kasserolle die 10 g Butter schmelzen bei mittlerer Hitze, den Eßlöffel gehackte Schalotten zugeben und etwa 1 Minute anschmoren, ohne sie bräunen zu lassen, wobei man ständig mit dem Holzspachtel umrührt.
4. Die Kresse, den Eßlöffel Estragon, den gehackten Knoblauch und die 2 Eßlöffel Weißwein in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel etwa 1 Minute aufkochen.

5. Vom Feuer ziehen, die gequollenen beiden Gelatineblätter zugeben, die in der Hitze schmelzen und sich auflösen; das Ganze wird nun sehr gründlich mit dem Schneebesen verrührt.
6. Die Mischung in den Mixer gießen, den Teelöffel Zitronensaft hinzugeben und eine Minute durchmixen, so daß man ein grünes, glattes Püree erhält, das man in die erste Salatschüssel gibt und erkalten läßt.

Zubereitung der Schlagsahne:

7. Nun wird die zweite Salatschüssel, die zum Einfrosten im Kühlschrank war, herausgenommen und in sie werden die übrigen 20 cl Schlagsahne gegeben. Sie wird mit Schneebesen mit geschmeidiger Handbewegung 45 Sekunden geschlagen: die Sahne geht auf, füllt sich mit Luftbläschen und gewinnt etwa 1/3 an Volumen.
8. Nun beschleunigt man das Schlagtempo für weitere 20 bis 30 Sekunden, wobei die Sahne weiter aufgeht. Sie soll aber nicht so steif wie Eierschnee werden.

Endfertigung

9. Die Schlagsahne wird in die Schüssel mit dem Kressepüree gegeben und beides sehr gründlich mit dem Holzspachtel vermischt, indem man beides vorsichtig untereinanderzieht und dabei gut lüftet. Abschließend wird abgeschmeckt und die Schüssel bis zum Gebrauch im Kühlschrank verwahrt.

Hinweise

Wenn man die Sahne länger schlägt, als in 8. und 9. angegeben, gewinnt sie zwar weiter an Volumen und Leichtigkeit, aber dabei verliert die Endmischung, die Kresseschaum-Sauce, an Geschmeidigkeit.

Tomatenschaum-Sauce

Kalt

Man ersetzt die Kresse durch 3 große Eßlöffel zerkleinerter, roher Tomaten (S. 314) und fügt einen Eßlöffel Tomatenmark hinzu, so erhält man einen hübschen, rosa Schaum.

Diese Variation in der Wahl der Gemüse läßt sich auch auf andere Mischungen ausdehnen: Etwa Porree, frische Minze, Spargel, Broccoli usw.

Kleine Appetithappen zum Apéritif

Kleine Croûtons

Zubereitung von 8 Croûtons

Basiszutaten, die für alle Rezepte benötigt werden:

8 Scheiben französisches Stangenbrot von je ½ cm Dicke
25 g Butter

Geräte:

1 heiße oder kalte Servierplatte je nach Art der Croûtons, für die man sich entschieden hat.

Um das zum Aperitif gereichte Mürbebrot zu ersetzen, empfehle ich ½ cm dicke Scheiben von französischem Stangenbrot, die man mit einer Brotsäge gleichmäßig schneidet und beiderseits mit Hilfe eines Metallspachtels buttert.

Man backt sie von beiden Seiten goldbraun in einem heißen Ofen oder einfach im Backofen auf dem Grill. Und dann lasse man seine Phantasie spielen! Dazu einige Anregungen auf den folgenden Seiten.

Käse-Speck-Croûtons

Heiß

1. Im Mixer werden für 1 Minute 50 g geraspelter Gruyère-Käse mit einem halben Ei (Gelb und Weiß) gemixt, dazu gibt man 25 g Crème fraîche, so daß eine glatte Masse entsteht. Sie wird mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze geriebener Muskatnuß abgeschmeckt.
2. Die 8 Schnitten werden mit der Masse reichlich bestrichen, nachdem sie vorher beiderseits goldbraun gebakken wurden, also noch heiß sind. Dann legt man auf jede von ihnen eine 3 cm lange, 2 cm breite und 2 mm dicke Scheibe Brustspeck.
3. Die Croûtons werden im Grill nur mit Oberhitze 1 bis 2 Minuten überbacken und dann sofort auf heißer Platte serviert.

Vogelcroûtons

Heiß

1. 4 kleine gerupfte Krammetsvögel (Wacholderdrosseln)* werden ausgenommen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und zunächst in 1 Teelöffel erhitzter Butter in eine Bratpfanne gelegt, in der man sie im Backofen bei großer Hitze (250 Grad C – Thermostat 9–10) 2 bis 3 Minuten schmort.
2. Inzwischen bräunt man die 8 Schnitten gemäß dem Grundrezept von beiden Seiten und belegt sie anschließend sofort mit 8 kleinen Scheiben frischer oder konservierter Gänseleberpastete.
3. Nun halbiert man die Vögel und legt auf jede Schnitte eine Vogelhälfte, die innen noch rosa sein muß. Darüber gibt man je eine Umdrehung Pfeffer aus der Mühle. Eine geschälte und entkernte Weintraube auf jedem halben Vogel dient als Dekoration. Dann wird auf heißer Platte serviert.

---

* *Anmerkung des Herausgebers:*
In der Bundesrepublik unter Naturschutz. Also nur durch Importeur zu haben. Man kann statt Drosseln auch Zucht-Wachteln verwenden.

Wachteleier auf Croûtons

Heiß

Die zuvor gebutterten und gebackenen Brotscheiben werden mit einer dicken Schicht Zwiebelsirup (Rezept S. 316) bestrichen. Darauf werden 8 kleine Sträußchen Kresseblätter gelegt, die mit einem Tropfen Zitronensaft gewürzt sind. Obenauf legt man 8 Wachteleier, die zuvor 15 Sekunden in 5 cl Erdnußöl gebacken wurden. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinsohren-Croûtons

Heiß

1. Beim Metzger kauft man 200 g gekochte Schweinsohren und schneidet sie in acht Vierecke mit je 3 cm Seitenlänge.
2. Diese taucht man zuerst in Mehl, dann in folgende Mischung:
   1 ganzes Ei, das mit dem Schneebesen aufgeschlagen ist, plus
   1 Teelöffel gehackte Petersilie und 1 Teelöffel Senf sowie
   1 Teelöffel Olivenöl, dazu Salz und Pfeffer.
3. Schließlich wälzt man sie in Semmelbröseln und bäckt sie beiderseits goldbraun in einer gut heißen Pfanne mit 30 g entwässerter Butter (Rezept S. 30).

Tomaten- mit Schnittlauch-Croûtons

Kalt

1. 125 g rohe, zerkleinerte Tomaten durch ein Haarsieb streichen. (Rezept S. 315)
2. Den Tomatenbrei gießt man in eine Schale und mischt ihn mit 3 cl Crème fraîche, 1 Eßlöffel gehacktem Estragon, 2 Eßlöffeln gehacktem Schnittlauch, 1 Teelöffel Zitronensaft und 1/2 Teelöffel Tabasco. Anschließend salzt und pfeffert man die gewonnene Mischung und läßt sie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Dann werden die 8 gebutterten und gerösteten Scheiben mit dieser erfrischenden, marmeladeartigen Masse üppig bestrichen und kalt serviert.

Sardellen-Croûtons

Kalt

1. 2 Eier hart kochen (nur 7 Minuten), sie dann sofort in kaltem Wasser abschrecken und schälen.
2. Man schneidet sie in ½ cm dicke, schön runde Scheiben.
3. Nun sucht man 2 kleine ovale Tomaten aus, die man in 8 gleichmäßige Scheiben schneidet. Damit belegt man die vorher beidseits gebutterten und gerösteten Brotschnitten, salzt, pfeffert und gibt 1 Teelöffel gehackten Schnittlauch darauf.
4. Darauf wiederum legt man die Eierscheiben, die mit Pfeffer aus der Mühle gewürzt werden.
5. Das Ganze bedeckt man mit einem Sardellenfilet in Öl, auf das man ein paar Tropfen Weinessig spritzt.

Croûtons mit frischem Lachs

Kalt

1. Aus 30 g frischem Lachs schneidet man 8 kleine Carrés mit je 3 cm Seitenlänge. Gelingt es nicht, sie genügend fein zu schneiden (1 mm!), so legt man sie zwischen zwei Papierblätter und klopft sie vorsichtig mit einer Messerklinge.
2. Nun legt man sie auf einen flachen Teller nebeneinander, salzt sie leicht und pfeffert mit einigen Umdrehungen aus der Pfeffermühle. Sodann gibt man darauf einen großen Teelöffel gehackte Schalotte, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Olivenöl und läßt sie darin eine Stunde marinieren.
3. Zum Schluß buttert und röstet man 8 Scheiben Stangenbrot von beiden Seiten wie gewohnt und gibt dann die Lachsscheiben mit der Marinade darauf. Als Dekoration verwendet man je zwei Körner grünen Pfeffers.

Die Suppen

»Eine herrliche Suppe
für alle vier Jahreszeiten«

Suppe »Quer durch Christines Gemüsegarten«

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

2 1/2 Liter Geflügelbouillon aus 5 Bouillonwürfeln mit 2 1/2 Liter Wasser
75 g Karotten
20 g Kohlrübe } geschält und geviertelt
80 g Zwiebeln

zuerst kochen:

3 g Selleriezweige
60 g weißer Lauch, gewaschen und zerkleinert
20 g Schalotten
Salz und Pfeffer
50 g Champignons
50 g gewaschene Kresseblätter
1/2 geschälte und entkernte Tomate

danach kochen:

1/2 gewaschenes Salatherz
25 g geschälte Gurke
50 g abgefädelte, grüne Bohnen
Salz und Pfeffer

Zutaten zum Vollenden der Suppe:

1/3 gehackte und geschälte Knoblauchzehe
1/2 Teelöffel Estragon
1 Eßlöffel Petersilie
1/2 Eßlöffel Kerbel } frisch gehackt
1/2 Eßlöffel Schnittlauch
25 cl süße Sahne
20 g auf Zimmertemperatur gebrachte Butter

Geräte für die Zubereitung und zum Servieren:

1 großer Kochtopf mit Einsatz
1 Mixer
1 mittlerer Topf
1 große Suppenschüssel oder
6 Suppentassen
weißes Porzellan,
sehr heiß

Die ausgewählten Gemüse haben verschiedene Kochzeiten, deshalb muß man sie in zwei Partien kochen.

Erste Kochpartie:

1. Die 2 1/2 Liter Geflügelbouillon in den unteren Teil des Topfes gießen.

2. Auf den Boden des Einsatzes verteilt man die Gemüse, die zuerst gekocht werden müssen: Karotten, Kohlrüben, Zwiebeln, Selleriezweig, Lauch und Schalotten.
3. Sparsam salzen und pfeffern und dann den Deckel schließen. Zum Kochen bringen und im Dampf 15 Minuten garen lassen.
4. Auf die vorhandenen schichtet man nun die Gemüse für die zweite Kochpartie: Champignons, Kresse, Tomaten, Kopfsalat, Gurke und grüne Bohnen.
5. Wiederum wird gesalzen und gepfeffert und der Deckel wieder geschlossen. Noch einmal 10 Minuten kochen lassen.

Vollenden und und servieren:

6. Knoblauch, Estragon, Petersilie, Kerbel und Schnittlauch werden im Mixer 30 Sekunden lang püriert.
7. Nun füllt man auch die Gemüse aus beiden Kochvorgängen in den Mixer und läßt alles 2 Minuten durchmixen. Dabei gibt man nach und nach 20 cl der Geflügelbouillon aus dem Kochtopf, die 25 cl Sahne und die 20 g Butter zu. Am Ende wird nachgewürzt.
8. Zum Schluß wird die Suppe nochmal im großen Topf aufgewärmt, wobei sie nicht mehr kochen darf. Anschließend wird sie sofort in die große Suppenschüssel oder die 6 Suppentassen gegeben und serviert.
9. Möchte man, etwa bei einem sommerlichen Abendessen, die Suppe kalt servieren, so gibt man sie vom Mixer direkt in die Terrine und läßt sie in gewünschtem Maße abkühlen.

Hinweise:

Durch die Zahl der verwendeten Gemüse, aus denen sie zusammengesetzt ist, erscheint die Herstellung dieser Suppe kompliziert. Aber die Zubereitung sowie die Fertigstellung im Mixer sind sehr einfach... und im übrigen rechtfertigt das Resultat durchaus die kleine Mühe.

Selbstverständlich kann man die Zusammenstellung der Gemüse je nach der Erntezeit beliebig abwandeln, wobei nur die Harmonie gewahrt bleiben sollte.

»Frisch wie aus dem Garten von einst«

Froschschenkelsuppe mit Kopfsalat

Heiß oder kalt

Für 4 Personen

Zutaten:

12 Salatblätter aus dem Herzstück (etwa 100 g)
15 g Butter
2 gehäufte Eßlöffel gehackte Schalotten (ca. 30 g)
5 g geschälter und gehackter Knoblauch
10 g glatte Petersilienblätter ohne Stiele
4 Eßlöffel Wasser
60 cl süße Sahne
75 cl Geflügelbouillon aus 1 ½ Bouillonwürfel, die man in 75 cl Wasser auflöst
2 gehäufte Teelöffel Kressemus (Rezept S. 323), wahlweise
12 Paar Froschschenkel, die man beim Feinkosthändler auf Spießchen bestellt
2 Eigelb
1 Eßlöffel frischer, gehackter Schnittlauch

Geräte:

1 Kasserolle mit dickem Boden und Deckel
1 Holzspachtel
1 Schaumlöffel
1 Teller
4 Suppentassen aus weißem Porzellan
1 Schüssel
1 kleiner Schneebesen

Zubereitung der Suppe:

1. Die Salatblätter in frischem Wasser waschen und in Längsstreifen schneiden.
2. Bei mittlerer Hitze die 15 g Butter in der Kasserolle schmelzen, die 2 Eßlöffel gehackte Schalotten darin anschwitzen, ohne sie zu bräunen. Das dauert 1 Minute. Man rührt sie dabei ständig mit dem Holzspachtel um.
3. Nun die 5 g gehackten Knoblauch, die halben Salatblätter, die 10 g Petersilienblätter und die 4 Eßlöffel Wasser zugeben, den Topf zudecken und etwa 1 Minute kochen lassen.
4. Danach gießt man die 60 cl Sahne, den halben Liter Geflügelbouillon, die 2 gehäuften Teelöffel Kressemus zu, salzt, pfeffert und läßt das Ganze noch einmal aufwallen.

Kochen und Zubereiten der Froschschenkel:

5. In die beschriebene Zubereitung gibt man die 12 Paar Froschschenkel und läßt sie darin bei geschlossenem Topf 4 Minuten kochen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und legt sie auf den Teller. Dort läßt man sie abkühlen und löst dann mit der Hand sorgfältig das Fleisch von den Knochen.
6. In dieser Zeit läßt man die Suppe weiter einkochen, bis sie – in etwa 15 Minuten – rund ein Drittel ihres Volumens verliert.

Vollenden und Anrichten:

7. In die 4 Suppentassen wird das Froschfleisch gleichmäßig verteilt. Es wird in der heißen Suppe wieder warm.
8. In der Schale schlägt man die beiden Eigelb und gibt unter Schlagen einige Löffel der Suppe zu. Schließlich gießt man den Inhalt der Schale in die Suppe, wobei man das Feuer reduziert, damit die Suppe keinesfalls mehr kocht. Zum Schluß wird abgeschmeckt.

Hinweise

Um die bereits durch Kopfsalat und Petersilie erzielte Frische zu unterstreichen, kann man unmittelbar vor dem Servieren 3 Eßlöffel kalten, trockenen Weißweins in die Suppe geben.

»Eine klare, frische Meeressuppe für den Sommer«

Krabbensuppe mit Kerbelgelee

Kalt

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

2 kg lebende Taschenkrebse
10 cl Olivenöl
2 Karotten
1 Zwiebel } geschält und in kleine
1 Eßlöffel gehackte Schalotten } Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe ungeschält und zerdrückt
5 cl Armagnac
5 cl Portwein
25 cl Weißwein
2 rohe, zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
2 Eßlöffel Tomatenmark
1 Kräutersträußchen
2 Liter Geflügelbouillon aus 4 Bouillonwürfeln, die in 2 Liter Wasser aufgelöst wurden
Salz und Pfeffer

Zutaten zum Vollenden:

3 Eiweiß
13 Blatt Gelatine zu je 2 g
250 g Krabbenfleisch aus der Dose
2 Eßlöffel Kerbelblätter
1 Eßlöffel Estragon

Geräte:

1 großes Messer
1 großer Topf
1 große Kasserolle mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Spitzsieb
2 große Salatschüsseln
1 kleiner Schöpflöffel
1 kleine Salatschüssel und eine Gabel
1 kleiner Schneebesen
1 Leinentuch
6 große Kugelgläser

Die Zubereitung der Suppe:

1. Mit dem großen Messer die Taschenkrebse vierteln und salzen, aus der Mühle pfeffern.

2. Im großen Topf die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Darin die Krebse von allen Seiten schmoren und bräunen, was etwa 8 Minuten dauert (bei großer Hitze).
3. Die übrigen 5 cl Olivenöl gibt man in die Kasserolle und läßt darin die beiden Karotten, die Zwiebel, die Schalotten und den Knoblauch schmoren, ohne daß sie bräunen.
4. Nun mit dem Schöpflöffel die gesottenen und abgetropften Taschenkrebse zugeben.
5. Anschließend wird mit Armagnac und Portwein abgelöscht, dann erneut aufgekocht und die Flüssigkeit auf 3/4 ihres Volumens reduziert. Sodann gibt man die zerkleinerten Tomaten, das Tomatenmark, das Kräutersträußchen und schließlich die 2 Liter Geflügelbouillon zu. Das Ganze läßt man lebhaft 15 Minuten lang kochen.
6. Der ganze Topfinhalt wird nun durch das Spitzsieb in die große Salatschüssel geseiht. Dabei drückt man mit dem Rücken des kleinen Schöpflöffels Gemüse und Krabbenschalen kräftig aus, um allen Saft und alles Aroma daraus zu erhalten.

Das Klären der Suppe:

7. Die drei Eiweiß werden leicht gesalzen und in der kleinen Salatschüssel mit der Gabel sanft geschlagen, um sie zu entspannen.
8. Dann läßt man sie in den gereinigten Kochtopf gleiten, gießt die Bouillon (6.) darüber und rührt das Ganze mit dem Schneebesen kräftig durch, so daß es sich vollständig vermischt. Dann bringt man den Topf zum leichten Kochen und läßt ihn 20 Minuten lang sprudelnd weiterkochen.
9. Inzwischen weicht man die Gelatineblätter in frischem Wasser ein. In 10 Minuten sind sie weich und aufgequollen. Man läßt sie dann gut abtropfen und gibt sie der Suppe bei.
10. Nun legt man das Spitzsieb mit dem Leinentuch aus, das man zuvor angefeuchtet hat. Die Suppe wird hierdurch gefiltert, und zwar in die zuvor gespülte Salatschüssel. Dann schmeckt man ab und stellt die Schüssel für zwei Stunden in den Kühlschrank.

Vollenden und Anrichten:

11. Das Krabbenfleisch aus der Dose in Würfel von 1 cm Durchmesser schneiden und in die Gläser verteilen. Darüber werden die Kresseblätter zur Hälfte und der gehackte Estragon gestreut.
12. Mit dem kleinen Schöpflöffel gibt man die zu Gelee gewordene Bouillon darüber und dekoriert mit den restlichen Kerbelblättern.

Sehr kalt servieren.

Hinweise

Dem Bouillon-Gelee kann man vor dem Anrichten einige

halbe Salatblätter beigeben, die man vorher 1 Minute abgebrüht hat, ebenso auch ein paar pochierte Erbsen. Das sieht gut aus und erhöht den Eindruck der Frische. Dieses Gericht kann man auch am Tage vorher zubereiten.

»Eine Creme-Suppe,
die auf der Zunge zergeht«

Flußkrebs-Suppe

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 ½ kg lebende Krebse (etwa 32 Stück)
6 cl Olivenöl
6 cl Erdnußöl
1 mittlere Karotte, 1 Zwiebel, 1 Schalotte — geschält und in Mirepoix, also kleine Würfel mit ca. 3 mm Seitenlänge geschnitten
Salz und Pfeffer
1 zerdrückte, ungeschälte Knoblauchzehe
1 kleines Kräutersträußchen
5 cl Armagnac
5 cl roter Portwein
25 cl trockener Weißwein
50 cl Wasser
2 rohe, geschälte, zerkleinerte Tomaten
1 Eßlöffel Tomatenmark

Zutaten zum Vollenden:

20 cl Würzbrühe mit ihren Gemüsen (Rezept S. 86)
1 Teelöffel Kerbel, 1 Teelöffel Estragon — frisch gehackt
20 cl Crème fraîche
150 g Butter, auf Zimmertemperatur erwärmt
1 Eßlöffel frischer Schnittlauch, gehackt

Geräte:

1 flacher Schmortopf mit Deckel
1 Mixer (wahlweise)
1 Schaumlöffel
1 Mörser mit Stößel
1 Sieb mit Gestell
1 Holzspachtel
1 Spitzsieb
1 kleiner Schöpflöffel
1 mittlere Kasserolle
4 gut vorgewärmte Suppentassen aus weißem Porzellan

Erster Teil der Zubereitung:

1. In dem Schmortopf erhitzt man die beiden Ölsorten. Dann wirft man die lebenden Krebse hinein und schließt den Deckel. In etwa 6 Minuten sind sie gar und rot.

2. Man nimmt den Topf vom Feuer, fischt mit dem Schaumlöffel die Krebse heraus und läßt sie abtropfen. Sie werden auf einen Teller gelegt, die Schwänze abgeschnitten und bis zum Gebrauch zur Seite gestellt.
3. Die 32 Krebsnasen werden entweder im Mörser oder im Mixer grob zerstoßen. Dann gibt man sie zurück in den Schmortopf, fügt das Mirepoix aus Karotten, Zwiebel, Schalotte sowie das Kräutersträußchen, die Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer hinzu und läßt das Ganze leicht schmoren, ohne daß es sich verfärben darf. Dabei rührt man ständig mit dem Holzspachtel um. Das dauert 5 Minuten.
4. Sodann gießt man Armagnac und Portwein hinzu und deckt den Topf halb zu: Die Alkoholmischung soll kochen, sich um die Hälfte reduzieren und die Krebse mit ihrem Aroma durchdringen.
5. Nunmehr werden die 25 cl Weißwein und die 50 cl Wasser zugegossen sowie die zerkleinerten Tomaten und der Eßlöffel Tomatenmark beigegeben. Bei offenem Topf läßt man etwa 15 Minuten kochen, wobei die Hälfte des Volumens einkochen soll.
6. Danach wird der Topfinhalt durch das Spitzsieb geseiht, wobei man mit dem Rücken des kleinen Schöpflöffels das Gemüse und die Krebsstücke kräftig ausdrückt, um möglichst allen Saft und alles Aroma daraus zu bekommen. Am Ende müßten etwa 10 cl Krebssauce übrig bleiben, die man in einer Schüssel aufhebt.

Fertigstellung und Anrichten der Suppe:

7. Während die Krebskörper und das Mirepoix kochen, löst man die 32 Krebsschwänze aus, die vorher zur Seite gestellt wurden. Je 8 von ihnen gibt man in die Suppentassen, die zum Erwärmen auf dem Backofendeckel stehen, wobei der Backofen auf 160 Grad (Thermostat 5) eingestellt ist.
8. In der kleinen Kasserolle bringt man die 20 cl Würzbrühe zum Wallen, fügt den Teelöffel Kerbel und den halben Teelöffel Estragon bei und läßt auf die Hälfte des Volumens einkochen. Nun gibt man die 20 cl Crème fraîche und die 150 g Butter in kleinen Flöckchen sowie die Krebssauce (6) zu und mischt alles gut mit dem Schneebesen durch.
9. Nach weiteren 30 Sekunden Aufkochen schmeckt man ab und füllt die Suppe in die 4 Tassen. Zum Schluß streut man den Eßlöffel gehackten Schnittlauch darüber.

Hinweise

Die Krebse können auch einfach in Salzwasser gekocht (1.) und die Krebssauce (3.–6.) durch 10 cl Sauce américaine ersetzt werden (Rezept S. 66).

Wichtig ist, daß die Gemüse der Würzbrühe »bissig« oder

»al dente« bleiben, denn sie sollen dieser Crème den Eindruck von Frischgemüse geben.

Um die Krebsschwänze auszulösen, faßt und zerbricht man mit Daumen und Zeigefinger die beiden Panzerringe zwischen Beinen und Schwanz, löst diese und zieht das Schwanzfleisch in Richtung Kopf aus seinem Panzer.

»Mit Roquefort einen einfachen Salat zum Leben erwecken«

Großer Bauern-Salat

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

Ein großer, schön gelber Kopf Frisée-Salat (kraus)
40 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
16 Scheiben Stangenbrot
1 geschälte Knoblauchzehe
150 g geräucherte Schweinebrust in 3 gleichen Stücken, die man in je 12 Scheiben schneidet
80 g Roquefort-Käse
1 großer Schöpflöffel Kerbelblätter oder frisch gehackte, glatte Blatt-Petersilie

Salatsauce:

10 cl Weinessig oder besser »Feinschmecker-Weinessig-Sauce« (Rezept S. 121)

Geräte:

1 Küchenmesser
1 Salatkorb
1 Pfanne
1 große Salatschüssel
1 Salatbesteck

1. Zunächst wird der Salat mit dem Küchenmesser beschnitten, wobei man die großen Blätter in zwei oder drei Teile schneidet. Dann wäscht man ihn sorgfältig in frischem Wasser, wobei das Wasser zweimal gewechselt wird, und gibt ihn dann in den Salatkorb, um ihn anschließend auf einem trockenen Tuch auszubreiten.
2. Nun bestreicht man mit der auf Küchentemperatur erwärmten Butter die Brotschnitten von beiden Seiten und läßt sie in der vorerhitzten Pfanne auf beiden Seiten goldbraun backen. Dann reibt man sie mit der Knoblauchzehe ab und hält sie auf einem Teller warm, den man auf die geöffnete Backofentür stellt, wobei der Backofen auf 170 Grad (Thermostat 5) eingestellt wird.
3. In der gleichen, nun erhitzten Pfanne brät man die Speckscheiben an und läßt sie braun werden. Hierbei wird kein Fett zugegeben, denn der Speck ist fett genug.
4. Zuerst wird der Salat mit der Weinessig-Sauce in die Sa-

latschüssel gegeben und mit dem Salatbesteck gründlich gemischt. Dabei gibt man die Knoblauchbrote (2.) und den vorher mit der Gabel zerkrümelten Roquefort nach und nach zu.

5. Dann streut man die Kerbelblätter oder die gehackte Petersilie darüber und kann den Salat servieren. Mit den gerösteten Speckscheiben dekorieren.

Hinweise

Die beste Art, Salat zu mischen, ist immer noch die, nach Zugabe der Salatsauce ihn mit den eigenen Händen sanft zu wenden.

»Linsen mit dem Duft des Midi«

Linsensalat mit Sardellen-Croûtons

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

200 g Linsen
1 Liter kaltes Wasser
7 g grobes Salz
1 kleiner Kräuterstrauß
Pfeffer
60 g Zwiebeln } geschält und in große
60 g Karotten } Würfel geschnitten
½ geschälte und gehackte Knoblauchzehe

Zutaten für die Beilage:

4 Sardellen in Salz oder Öl aus der Dose
1 Eigelb
6 Eßlöffel Olivenöl
12 Schnitten Stangenbrot
1 Eßlöffel Kapern

Zutaten für die Salatsauce:

4 Eßlöffel Erdnußöl
4 Eßlöffel Weinessig
1 Eßlöffel gehackte Schalotten
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 Standsieb zum Abtropfen
1 Nirosta-Kasserolle mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Mixer
1 Schüssel
1 Pinsel
1 Metallspachtel
1 große Salatschüssel
1 Salatbesteck

Das Kochen der Linsen:

1. Die Linsen waschen und auf dem Standsieb gut abtropfen lassen. Dann mit dem 1 Liter kalten Wasser in die Kasserolle geben. Im Gegensatz zu getrockneten Bohnen braucht man sie nicht einzuweichen.
2. Zum Kochen bringen und, soweit erforderlich, abschäumen.
3. Dann fügt man das grobe Salz, den Gewürzstrauß, Zwiebel- und Karottenwürfel sowie gehackten Knob-

lauch hinzu und läßt bei geschlossenem Deckel 35 Minuten kochen. Danach gießt man die Linsen ins Standsieb, nimmt den Gewürzstrauß heraus und stellt sie an die frische Luft.

Herstellung der Sardellenpaste:

4. Zunächst werden die 4 Sardellen unter dem laufenden kalten Wasserhahn entsalzt; nun entgrätet man sie, indem man die Filets ablöst. Dazu faßt man jedes einzelne mit Daumen und Zeigefinger und zieht es vom Schwanz zum Kopf hin von der Rückengräte ab. Nach nochmaligem Abspülen läßt man die Filets auf einem Tuch trocknen.
5. Dann mixt man sie zusammen mit dem Eigelb und unter langsamer Zugabe der 4 Eßlöffel Olivenöl 30 Sekunden lang im Mixer. Dann hebt man sie in einer Schüssel auf.
6. Mit Hilfe des Pinsels trägt man die restlichen zwei Eßlöffel Olivenöl beidseits auf die Brotschnitten auf und läßt sie dann unter dem Grill auf beiden Seiten kroß bräunen.
7. Auf die 12 gerösteten Brotscheiben trägt man mit dem Metallspachtel die Sardellenpaste auf.

Vollenden und Anrichten:

8. Die Salatsauce wird wie jede andere in der Salatschüssel gemischt.
9. Die Linsen und den Eßlöffel gehackte Kapern hineingeben und mit dem Salatbesteck gut durchmischen.
10. Zum Anrichten wird der Salat zu einem leichten Gewölbe geformt, das man im Kreis mit den Croûtons umlegt.

Hinweise

Einfacher kann man die Croûtons mit einer Schicht Tomaten belegen, auf diese eine Scheibe hartgekochtes Ei und oben mit einem Sardellenfilet in Öl garnieren.

Um das Gericht etwas farbenfroher zu gestalten, kann man die Linsen mit getrockneten weißen Bohnen mischen, die in gleicher Art gekocht werden.

»Überraschende Harmonie zwischen Vinaigrette und Gänseleber«

Feinschmecker-Salat

Für 2 Personen

Hauptzutaten:
180 g feine entfädelte Bohnen
12 frische Spargelspitzen, sauber geschält (oder aus der Dose)
4 schöne Salatblätter (roter Batavia oder Treviso)
1 gestrichener Teelöffel gehackte Schalotte
60 g Gänseleber-Pastete frisch und roh oder pasteurisiert aus der Dose
1 frischer Trüffel von 20 g Gewicht oder gleiche Menge Trüffelscheiben aus der Dose

Kochwasser für die Gemüse:
1 ½ Liter Wasser
30 g grobes Salz

Feinschmecker-Vinaigrette:
1 Teelöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Erdnußöl
2 Teelöffel Olivenöl
1 Teelöffel Sherry-Essig
1 Teelöffel Kerbel
1 Teelöffel Estragon
Salz und Pfeffer

Geräte:
1 Nirosta-Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Schale
1 Standsieb
1 kleiner Schneebesen
3 Schüsseln
1 Küchenmesser
2 flache Teller oder 1 Salatschüssel, zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen

Kochen der Gemüse:

1. Die grünen Bohnen werden in die Kasserolle mit 1 ½ Liter kochendem Wasser geschüttet, in dem 30 g grobes Salz vorher aufgelöst wurden. Man kocht sie bißfest (»al dente«), also nicht ganz weich, was je nach ihrer Größe bei starkem Kochen 4 bis 8 Minuten dauert. Dann schöpft man sie rasch mit dem Schaumlöffel heraus und taucht sie etwa 10 Sekunden in die mit Eiswasser gefüllte

Schale. Anschließend läßt man sie im Standsieb abtropfen.

2. Falls man frischen Spargel verwendet, verfährt man mit ihm ebenso, wobei man das gleiche Kochwasser benutzt. Er benötigt eine Kochzeit von 5 bis 6 Minuten (siehe Methode S. 153).

Die Sauce:

3. Wie bei einfacher Vinaigrette, aber hier mit dem Schneebesen, mischt man in dieser Reihenfolge Salz, Pfeffer, Zitronensaft, darauf beide Ölsorten, dann Sherry-Essig, Kerbel und Estragon.

Vollenden und Anrichten:

4. In den drei Schüsseln getrennt grüne Bohnen, Spargel und die Trüffel mit der Sauce (3.) vermischen.
5. Nun legt man die beiden flachen Teller oder die Salatschüssel mit den Salatblättern aus, die vorher gewaschen und getrocknet wurden. Darauf schichtet man als Haufen die grünen Bohnen und streut die gehackten Schalotten darüber. Dann pflanzt man die Spargelspitzen hier und da senkrecht in diesen Bohnenberg.
6. Man taucht das Küchenmesser in heißes Wasser und schneidet damit die Gänseleber in feine Streifen.
7. Diese verteilt man gleichmäßig über den Bohnenberg und garniert abschließend mit den Trüffelscheiben.

Hinweise

Hat man nur gewöhnliche grüne Bohnen, so schneidet man sie der Länge nach durch, um sie schlanker erscheinen zu lassen.

Falls man keine Trüffel hat, schneidet man einen großen Champignon in feine Scheiben und beträufelt ihn mit Zitronensaft.

Nußöl und Weinessig können Erdnußöl und Sherry-Essig ersetzen.

Heißer Salat nach Landaiser Hausfrauenart

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

100 g kleine Entenfilets*, das sind 8 Stück
Salz und Pfeffer aus der Mühle
5 cl trockener Rotwein
100 g Entenstopfleber, frisch und roh oder aus der Konserve
100 g Feldsalat
100 g Löwenzahn
40 g Trüffel roh oder aus der Konserve

Zutaten für die Salatsauce:

1 Eßlöffel Olivenöl
2 Eßlöffel Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Geräte:

1 kleines Küchenmesser
1 tiefer Teller
1 Salatkorb
1 weißes Tuch
1 große Salatschüssel
1 mittlerer Topf mit verstärktem Boden
1 Spitzsieb

Die Fleischzubereitung:

1. Zuerst entfernt man mit dem kleinen Messer den zentralen Nerv, der das ganze Filet mignon der Ente durchzieht.
2. Dann legt man die Stücke in den tiefen Teller, gibt Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber und begießt sie mit den 5 cl Rotwein. Für die Dauer der übrigen Zubereitungen läßt man sie in dieser Marinade ziehen.

* *Anmerkung des Verfassers:*
Das kleine Filet (Filet mignon) bei der Mastente ist ein schmaler, recht dünner Streifen Fleisch, der unterseits des »magret« liegt. (Beschreibung des »magret« S. 127). Ein kleiner Nervenstrang durchzieht es der ganzen Länge nach.

Es handelt sich hier um ein besonders zartes und saftiges Fleisch. Man findet es zwar auch unter dem Filetstück anderer Enten, wie Barbarie, Nantais usw., aber dort ist es weniger kräftig ausgebildet.

3. Die Leber schneidet man in Würfel mit 1 cm Durchmesser.

Zubereitung des Salats:

4. Zunächst werden Feld- und Löwenzahnsalat sorgfältig verlesen und mehrfach in frischem Wasser gewaschen. Dann läßt man sie zuerst im Salatkorb, danach auf dem Tuch abtropfen.
5. Sodann schneidet man die Trüffel mit dem Küchenmesser in 2 mm dicke Scheiben.
6. Nun mischt man Feldsalat, Löwenzahn und Trüffel gleichmäßig in der Salatschüssel, würzt mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und läßt den Salat ruhen.

Vollenden und Anrichten:

7. Den Topf erhitzen und darin ohne Fettzugabe 30 bis 40 Sekunden die Leber-Würfel schmoren.
8. Dieses Fett gießt man durch das Spitzsieb über den Salat so, daß die Würfel im Sieb zurückbleiben.
9. Anschließend gibt man den Eßlöffel Olivenöl und die 2 Eßlöffel Zitronensaft über den Salat und mischt ihn gut durch.
10. In dem noch sehr heißen Kochtopf schmort man unter Zugabe von etwas Olivenöl die Enten-Filets kräftig 15 Sekunden von jeder Seite und läßt sie dann auf dem Tuch abtrocknen. Dann verteilt man sie auf dem Salat, streut die Leber-Würfel darüber und serviert sofort.

Hinweise

Dieser Salat ist kostspielig. Aber man kann, ausgehend von diesem Rezept, statt der Gänseleber Würfel von gekochtem weißem Schinken in 1 Eßlöffel Olivenöl schmoren und die Trüffel durch Champignons ersetzen, die in Scheiben geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt werden.

Die Enten-Filets können ein eigenes Hauptgericht abgeben. Man läßt sie dann länger marinieren und grillt oder schmort sie anschließend. Dabei rechnet man 4 Stück pro Person. Dazu kann man frische oder Winzerbutter reichen (Rezept S. 392), ebenso auch Zwiebelsalat oder Zwiebelmus mit Grenadine (Rezept S. 316).

»Eine verwirrende Fülle von Salat, Kräutern, knusprigem Speck und in Wein gekochten Eiern«

Pfarrgarten-Salat

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

60 g Karotten, 60 g Sellerieknolle } gesäubert und à la julienne in Stäbchen von 3 cm Länge und ½ cm Dicke geschnitten
1 ungeschälte, zerdrückte Knoblauchzehe
8 g Pfeffer
40 cl Olivenöl
15 Kresseblätter
10 g = 8 Blätter Kopfsalat (roter Batavia oder Treviso)

Salatmischung:

15 g = 6 Sträußchen Feldsalat
20 g krauser Salat (»Frisée«)
100 g Sojasprossen
40 g feine Erbsen, frisch oder tiefgefroren
1 Liter Wasser, 15 g grobes Salz } zum Kochen der Erbsen
24 Wachteleier
150 g geräucherte Schweinebrust in 3 Stücken, die je in 12 kleine Scheiben geschnitten werden
2 Eßlöffel frischer, gehackter Schnittlauch
2 Eßlöffel Kerbelblätter

Kochzutaten für die Eier:

50 cl Wasser
50 cl Rotwein

Sauce:

10 cl Feinschmecker-Vinaigrette (Rezept S. 121)

Geräte:

1 Küchenmesser
1 flacher Kochtopf
1 Salatkorb
2 große, rostfreie Kasserollen
1 Schaumlöffel
1 mittlere Pfanne
4 Suppenteller oder 1 große Salatschüssel } zum Kühlen in den Kühlschrank stellen

Die Gemüse:

1. Die à la Julienne geschnittenen Karotten und Sellerieknollen werden auf dem Boden des flachen Kochtopfes ausgebreitet. Man fügt den Knoblauch, die 8 g Pfeffer hinzu und bedeckt das Ganze mit den 40 cl Olivenöl.

Nun wird der Topf zum Kochen gebracht. Er soll 10 Minuten sprudelnd kochen. Danach läßt man abkühlen, die Julienne-Gemüse abtropfen und verwahrt den Kochsud für anderweitige Verwendung.

Die Salatmischung:

2. Die verschiedenen Salate werden verlesen, sorgfältig in frischem Wasser gewaschen und dann zuerst im Salatkorb, danach auf dem Tuch gut abgetrocknet.
3. Die Sojasprossen taucht man 2 Minuten lang in den ersten großen Topf mit kochendem Salzwasser. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schreckt sie 1 Minute in mit Eiswürfeln versetztem, kaltem Wasser ab.
4. In gleicher Weise verfährt man mit den feinen Erbsen, wobei man frische 15 Minuten, tiefgefrorene nur 6 Minuten kocht.
5. In der großen Salatschüssel mischt man nun die Kresse, den Treviso, den Feld- und den Kraussalat, gibt dann die Sojasprossen, kleine Erbsen und die »eingemachten« Gemüse (1.) hinzu und stellt die Schüssel zur Seite.

Die pochierten Eier und die Speckscheiben:

6. Die Eier schlägt man in einen Teller auf. Im zweiten großen Topf bringt man die 50 cl Wasser und die 50 cl Rotwein zum Sprudeln. Man darf nicht salzen, weil das Salz das Eiweiß verflüssigen würde! Die Eier läßt man vorsichtig in die sprudelnde Flüssigkeit gleiten und pochiert sie darin 1 Minute lang. Dann hält man sie warm, indem man den Topf einfach an den Rand der Feuerstelle zieht.
7. Nun erhitzt man die Pfanne und läßt darin die Speckscheiben bräunen. Kein Fett zugeben, denn der Speck ist fett genug.

Vollenden und Anrichten:

8. Die Salatmischung wird mit den 10 cl Feinschmecker-Vinaigrette angemacht und die Speckscheiben untergemischt, nachdem man sie abtropfen ließ.
9. Entweder man richtet den Salat auf den Tellern für jeden einzeln an, indem man ihn zu einem Berg schichtet, oder man läßt ihn einfach in der großen Salatschüssel.
10. Darüber verteilt man sorgfältig die noch heißen Eier (6.). Schließlich streut man den gehackten Schnittlauch und die Kerbelblätter darüber.

Hinweise

Die Wachteleier können durch Hühnereier – 1 pro Person – ersetzt werden. Diese werden 3 Minuten pochiert.

50 g Spaghetti, auf 5 cm Länge geschnitten, die man in Salzwasser »al dente«, also noch bißfest, kocht, können die Sojasprossen ersetzen.

Ein großes, geröstetes Butterbrot, heiß serviert, ist die ideale Ergänzung zu diesem Salat.

»Ein delikater neuartiger Schinken«

Salat aus Enten-Schinken mit Gartenerbsen

Für 2 Personen

Hauptzutaten:
1 »Magret« von der Ente* (ca. 350 g)
15 g grobes Salz
1 Messerspitze Thymianblüten
1 Stück Lorbeerblatt
4 Körner Koriander, 4 Körner Pfeffer } zerstoßen

Zutaten für die Beilage:
½ Liter Wasser, 8 g grobes Salz } zum Kochen der kleinen Zwiebeln
8 neue oder getrocknete kleine Zwiebeln (»Grelotten«) geschält
1 Liter Wasser, 15 g grobes Salz } zum Kochen der kleinen Erbsen und des Kopfsalates
100 g feine Erbsen, geschält
½ Kopf Salat

Salatsauce:
5 cl (= 3 Eßlöffel) Feinschmecker-Vinaigrette (S. 121)

Geräte:
1 kleine ovale Schüssel
1 kleines Tuch
1 Nirostakasserolle
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
1 Küchenmesser
1 kleine Salatschüssel
1 scharfes, biegsames Messer
2 flache Teller (in den Kühlschrank stellen)

Zubereitung des »Magret«:
1. Man legt das »Magret« der Ente mit der Haut nach unten in die kleine, ovale Schüssel. Darüber streut man die 15 g grobes Salz, die Messerspitze Thymianblüte, das Lor-

* *Anmerkung des Herausgebers:*
Das »Magret« (das »Magere«) ist das feinste Fleisch der Mastente, das man sogar einmachen kann. Ebenso oft verwendet man es als Steak, das am offenen Feuer gegrillt oder im Topf geschmort wird (Rezept S. 256). Man kann es bei guten Geflügel- oder Feinkost-Händlern kaufen, die Frischprodukte aus Frankreich einführen.

beerblatt sowie den zerstoßenen Koriander und Pfeffer. So läßt man es 24 Stunden im Kühlschrank ruhen, wobei es das Salz nach und nach absorbiert.

2. Am nächsten Tag wickelt man es in das kleine Tuch ein und schnürt es zusammen wie eine Wurst. Dann hängt man es an einem luftigen, trockenen Ort auf und läßt es dort 12 bis 15 Tage hängen. Es ist gut, wenn man es zwischen Daumen und Zeigefinger drückt und dann einen festen, aber elastischen Widerstand fühlt.

Zubereitung der Beilage:

3. In der rostfreien Kasserolle läßt man 1/2 Liter Wasser mit 8 g grobem Salz kochen. Die kleinen Zwiebeln (Grelotten) hineingeben (frische 7 Minuten, getrocknete 15 Minuten). Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und gießt das Kochwasser weg.
4. Im gleichen Topf bringt man 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz zum Kochen, wirft die 100 g feinen Erbsen hinein und läßt sie bei kleinem Feuer köcheln. Frische, extra feine Erbsen brauchen 15 Minuten, tiefgefrorene 6 Minuten. Anschließend läßt man sie im Standsieb abtropfen.
5. In dieser Zeit wäscht man den halben Salatkopf. Dabei nimmt man 2 gekräuselte Herzblätter zur Seite, auf denen man später den Erbsensalat anrichtet. Den übrigen Salat läßt man im gleichen Wasser (4.) 4 Minuten ziehen und dann ebenfalls im Standsieb abtropfen.

Vollenden und Anrichten:

6. Nun zerpflückt man den gekochten Salatkopf. Die großen Rippen entfernt man mit dem Küchenmesser und schneidet die Blätter in Streifen. Dann mischt man gründlich in der Salatschüssel die Erbsen, die Zwiebeln und den Salat mit der Feinschmecker-Vinaigrette. Die Salatmischung häuft man auf die vorher reservierten Salatblätter, die man in der Mitte der Teller anordnet.
7. Das »Magret« nimmt man aus der Hülle und pariert es, das heißt, man schneidet es so zurecht, daß nicht mehr als 2 mm Fettschicht übrigbleiben. Dann schneidet man es mit dem Messer mit biegsamer Klinge in hauchdünne, fast durchsichtige Scheiben. Mit diesen umlegt man den Salat unter Benutzung des Tellerrandes, wobei man die Scheiben in Wellen legt. Zum Schluß würzt man sie mit einigen Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle.

Hinweise

Das »Magret« kann man durch feinen Parmaschinken ersetzen. Den Erbsensalat kann man auch mit 100 g Erbsen aus der Dose zubereiten, wenn diese »à la française« zubereitet oder gedämpft sind. Man spült unter dem kalten Wasserhahn gut ab, würzt sie und kann sie dann sofort anrichten.

Im Sommer fügt man einige Scheiben saftiger Melone hinzu, die beliebteste Beigabe zu allen Schinkensorten.

»Ein Duft von Räucherkammer und Salat-Gemüse«

Geräucherter Fischsalat mit bunten Kräutern

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

120 g geräucherter Lachs
120 g geräucherter Stör
1 Teelöffel Olivenöl

Zutaten für die Beilage:

60 g Karotten
60 g Sellerieknolle
} gereinigt und à la Julienne geschnitten, also in Stäbchen von 3 cm Länge und ½ cm Dicke

1 ungeschälte Knoblauchzehe, zerdrückt
8 Pfefferkörner
40 cl Olivenöl
10 g Feldsalat = 4 Sträußchen
10 g roten Batavia = 8 Blätter
10 g Kresseblätter
20 g krauser Salat
} Salatmischung

2 sehr reife, kleine Avocados
8 g Ingwerwurzel oder Zitronenschale
1 Eßlöffel gehackte Schalotten
48 Körner grüner Pfeffer
4 Eßlöffel Kerbelblätter oder glatte Blatt-Petersilie
24 Johannisbeeren

Salatsauce:

8 cl Feinschmecker-Salatsauce (Rezept S. 121)

Geräte:

1 kleine, flache Kasserolle
1 Messer mit biegsamer Klinge
1 großer, flacher Teller
1 Pinsel
1 Küchenmesser
1 Salatkorb
1 Schälmesser
4 flache Teller oder
1 große Salatschüssel (in den Kühlschrank stellen)

Zubereitung der Gemüse:

1. Zunächst breitet man die Julienne von Karotten und Sellerie auf dem Boden der flachen Kasserolle aus, gibt den Knoblauch und die Pfefferkörner dazu und bedeckt das Ganze mit den 40 cl Olivenöl. Nun bringt man den Topf zum Kochen, läßt 10 Minuten kräftig sprudeln und dann

abkühlen. Die Juliennes schöpft man heraus und bewahrt den Kochsud für eine andere Gelegenheit auf.

Zubereitung der Räucherfische:

2. Mit dem feinen Messer tranchiert man vorsichtig den geräucherten Lachs und Stör und schneidet jeden von ihnen in 24 kleine Schnitzel. Diese legt man auf einen großen, flachen Teller und bestreicht sie mit dem Pinsel leicht mit Olivenöl, so daß sie schön glänzen.

Zubereitung der Salatmischung:

3. Man schneidet die verschiedenen Salatsorten mit dem Küchenmesser, wäscht sie gründlich in kaltem Wasser und läßt sie dann zunächst im Salatkorb, daran anschließend auf einem Leintuch abtropfen.
4. Nun werden die Avocados mit dem Schälmesser geschält, mit dem Küchenmesser halbiert und dabei der große Kern entfernt. Jede von ihnen teilt man in 8 Längsscheiben, legt sie auf einen Teller und gießt 1/3 der Feinschmecker-Vinaigrette darüber.
5. Danach schneidet man die 8 g Ingwerwurzel oder Zitronenscheiben in 1 mm dicke Juliennes, die man in kochendem Wasser 7 bis 8 Minuten lang blanchiert.
6. Dann mit Feldsalat, Batavia, Kresse, krausem Salat mischen, wobei man die restliche Feinschmecker-Vinaigrette und die gehackten Schalotten zugibt.

Vollenden und Anrichten:

7. Zuerst legt man die Stücke von geräuchertem Lachs und Stör rund um den Innenrand der Teller und streut darüber die grünen Pfefferkörner.
8. Als zweiten, inneren Kranz legt man die gewürzten Avocados darunter.
9. Innerhalb dieser beiden Kreise schichtet man den Salat (6.) wie ein Gebüsch auf. Man dekoriert ihn, indem man die Gemüsestreifen (1.) senkrecht unregelmäßig hineinsteckt. Darüber streut man zum Schluß die Kerbelblätter und die Johannisbeeren, die mit ihrer leuchtenden Farbe dem Salat eine fröhliche Note verleihen.

Hinweise

Heringe in Öl und Rollmöpse bieten genügend geschmacklichen Reiz, um in diesem Rezept den viel teureren Lachs und den Stör zu ersetzen.

Es macht Spaß, seine Fische selbst zu räuchern. Dazu erwirbt man in einem guten Angler-Fachgeschäft ein kleines Räucherfaß. Es nennt sich ABU SMOKE BOX und kommt aus Schweden. Damit wird man rasch zum »Sonntagsräucherer«.

Köstliche Ergänzung zu diesem Salat ist eine große, geröstete Schnitte Landbrot, die man mit Meerrettichsahne bestreicht.

»Ein königlicher Meeres-Salat«

Hummersalat

Für 2 Personen

Hauptzutaten:
1 Liter Würzbrühe (Rezept S. 86)
1 lebender Hummer von ca. 500 g, wobei ein Weibchen wegen der Eier vorzuziehen ist
160 g feine grüne Bohnen, abgefädelt
12 Spargelspitzen, entweder frisch und mit dem Schälmesser sorgfältig geschält oder Konserve
1 Teelöffel gehackte Schalotten
4 schöne Salatblätter (roter Batavia oder Treviso)
1 Eßlöffel Kerbelblätter

Wasser zum Gemüsekochen:
1 ½ Liter Wasser
30 g grobes Salz

Salatsauce:
1 Eigelb
5 cl Erdnußöl
5 cl Olivenöl
Salz und weißer Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Tomatenmark
½ Teelöffel frischer, gehackter Estragon
1 gehäufter Eßlöffel feingehacktes Wurzelgemüse
einige Tropfen Armagnac (wahlweise)

Geräte:
2 große Nirosta-Kasserollen (oder Tefal)
1 Schaumlöffel
4 Schüsseln
1 große Schere
1 schweres Küchenmesser
1 Schüssel
1 kleiner Schneebesen
1 Salatschüssel oder 2 flache Teller } in den Kühlschrank stellen

Zubereitung des Hummers:

1. In der ersten Kasserolle wird der Liter Würzbrühe zum Kochen gebracht und darin der Hummer 10 Minuten bei starker Hitze gekocht. Dann wird er mit dem Schaumlöffel herausgehoben und zum Abkühlen beiseite gelegt.

2. Hat man ein Weibchen, so öffnet man den Eiersack unter dem Bauch und gibt die Eier in die erste Schüssel.
3. Dann schneidet man den Schwanz ab und entfernt die Schale, wobei man erst mit der großen Schere die beiden Panzerringe aufschneidet, die den unteren Teil bilden. Mit dem Messer schneidet man ihn in 8 runde Scheiben.
4. Dann löst man das Fleisch aus den Scheren, nachdem man diese mit dem Rücken des schweren Messers zerschlagen hat. Den Körper benötigt man hier nicht, man kann ihn zur Herstellung von amerikanischer Sauce (Rezept S. 66) verwenden.

Kochen der Gemüse:

5. Die Bohnen wirft man in den zweiten Topf, in dem ½ Liter Wasser mit 30 g grobem Salz kocht. Sie werden bei offenem Topf in sprudelndem Wasser 4 bis 8 Minuten gekocht, wobei sie bißfest (»al dente«) bleiben müssen. Die Kochzeit richtet sich nach ihrer Größe. Danach schöpft man sie rasch mit dem Schöpflöffel heraus und taucht sie 10 Sekunden in Eiswasser, um sie danach abtropfen zu lassen.
6. Falls der Spargel frisch ist, kocht man ihn im gleichen Kochwasser etwa 5 bis 6 Minuten und schreckt ihn ebenfalls im Eiswasser ab (Methode S. 43).

Die Sauce:

7. In der zweiten Schüssel bereitet man eine flüssige Mayonnaise (Methode S. 61), wobei man in das Eigelb den halben Teelöffel weißen Senf, die beiden Ölsorten, Salz, Pfeffer und den Teelöffel Zitronensaft einarbeitet. Man benutzt den kleinen Schneebesen. Man rührt dann noch den halben Teelöffel Tomatenmark, den halben Teelöffel Estragon und den Eßlöffel Würzbrühe unter und parfümiert mit einigen Spritzern Armagnac.

Vollenden und Anrichten:

8. In den beiden anderen Schüsseln getrennt die grünen Bohnen und den Spargel mit der Sauce (7.) anmachen, wofür man die Hälfte derselben verwendet. Danach die gehackte Schalotte darüberstreuen.
9. Die gewaschenen und getrockneten Salatblätter dienen zum Auslegen der Salatschüssel oder der flachen Teller. Darauf werden in der Mitte die grünen Bohnen kuppelförmig aufgetürmt, die Spargelspitzen hier und dort senkrecht hineingesteckt.
10. Rund um den Bohnenberg legt man im Kreis die Hummerscheiben und übergießt sie mit der übrigen Salatmayonnaise (7.), die sie ganz bedecken soll. Darüber streut man die durch das Kochen schön rot gewordenen Hummereier und den Eßlöffel Kerbelblätter.
11. Zum Schluß steckt man die Hummerscheren senkrecht in die Spitze des Bohnenberges.

Hinweise

Der Hummer ist teuer, Langustinen sind billiger. Für sie eignet sich das Rezept genauso, wie auch für Miesmuscheln, die noch preisgünstiger sind.

Möchte man die Sauce noch besser »abrunden« als die, die ich in diesem Rezept ausgewählt habe, so fügt man ihr noch 1 Eßlöffel amerikanische Sauce (Rezept S. 66) bei.

Falls jemand Bedenken gegen den gehackten Estragon hat, kann man ihn bei diesem Gericht durch einen Schalotten-Essig ersetzen.

»Ein lauer Salat:
einfach und erfrischend«

Lauwarmer Langustinensalat mit feinen Erbsen

Für 2 Personen

Zutaten:

3 Liter Wasser } zum Kochen der Langustinen
60 g grobes Salz }
16 mittelgroße Langustinen (frisch)
1 Liter Wasser } zum Kochen des Spargels
15 g grobes Salz } und der Erbsen
100 g Feinschmeckererbsen ohne Schoten
12 geschälte Spargelspitzen frisch oder aus der Dose
100 g frische Morcheln (oder 15 g getrocknete, die man in Wasser einweicht)
10 cl Wasser
½ Zitrone
Salz und Pfeffer
80 g Butter
1 Teelöffel Kerbelblätter oder
½ Teelöffel glatte Blatt-Petersilie, frisch gehackt

Geräte:

2 Nirosta-Kasserollen
1 Küchenmesser
1 flacher Schmortopf mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
2 vorgewärmte, flache Teller

Zubereitung der Langustinen:

1. In der ersten Kasserolle bringt man 3 Liter Wasser mit 60 g grobem Salz zum Kochen. Dann gibt man die Langustinen hinein, läßt sie 1 ½ Minuten kochen und hält sie im Sud warm, indem man den Topf vom Feuer nimmt.

Kochen der Gemüse:

2. In der zweiten Kasserolle läßt man 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz aufkochen, gibt die feinen Erbsen und den Spargel hinein und läßt 6 Minuten stark bei offenem Deckel kochen, falls man frischen Spargel verwendet. Danach läßt man auch die Gemüse im Kochsud warm stehen.
3. Die Morcheln werden in reichlich Wasser mehrmals gewaschen, bis auch das letzte Sandkorn entfernt ist. Dann trocknet man sie auf einem Tuch. Mit dem Küchenmes-

ser schneidet man sie anschließend der Länge nach in vier Teile und legt sie in den flachen Schmortopf. Man gießt 10 cl Wasser mit einigen Tropfen Zitronensaft darüber, würzt und läßt bei halbgeschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. Dabei soll der Kochsud auf die Hälfte reduziert werden.

Vollenden und Anrichten:

4. Während dieser Zeit nimmt man die Langustinen mit dem Schaumlöffel aus ihrem Kochwasser und entschält die Schwänze (Methode S. 132).
5. Erbsen und Spargel werden in das Standsieb geschüttet.
6. Nun verteilt man die feinen Erbsen auf den gut vorgewärmten Tellern und legt darauf die Langustinenschwänze.
7. Darüber gibt man die Spargelspitzen und die Morcheln, die man zuvor mit dem Schaumlöffel aus dem Sud geschöpft hat. Dann stellt man die Teller auf der Backofenklappe heiß, wozu der Backofen vorher auf mäßige Wärme gestellt wurde (170 Grad = Thermostat 5).
8. Der Topf mit dem Morchelsud wird nun auf das Feuer zurückgestellt, die 80 g Butter werden in kleinen Flocken hineingegeben und nochmal 3 Minuten sanft gekocht. Am Schluß schüttelt man den Topf kurz kreisförmig durch, um den Sud mit der Butter zu vermischen: Die Sauce wird nun dickflüssig und fett.
9. Man würzt sie abschließend nach und zieht die Hälfte des Kerbels oder der Petersilie unter, ehe man die Sauce vorsichtig über den Tellerinhalt gießt. Die restlichen Kerbelblätter (oder Petersilie) streut man darüber.

Hinweise

Die gewünschte fettige Verbindung entsteht durch den abgestimmten Kochvorgang von Sud und Butter.

Diese einfach herzustellende Sauce kann abgewandelt werden durch die Zugabe feiner Kräuter, von Gewürzen wie grünem Pfeffer, Safran usw. Sie paßt zu den verschiedensten Gerichten: zu gesottenem oder gegrilltem Fisch ebenso wie zu gekochten oder gedämpften Gemüsen.

Langustinen im Blätterteig mit Feinschmeckererbsen:

Dieses Rezept ergibt ein wunderbares Blätterteiggericht, wozu man auch einen neuen »leichten« Blätterteig verwenden kann, wie wir ihn später beschreiben (Rezept S. 352).

Vorgerichte

»Ein Sandwich,
weich und knusprig«

Damenschnittchen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

200 g geraspelter Gruyère-Käse
20 g Mehl
10 g Salz
10 Touren Pfeffer aus der Mühle
2 Eier
1 Eßlöffel Kirschwasser
4 Scheiben Bauernbrot, 16 cm lang, 10 cm breit und 1,5 cm dick
1 Fritüre mit 2 Liter Öl Inhalt

Zutaten für die Beilage:

1 Scheibe Schinken, ½ cm dick = 100 g
100 g frische, ausgedrückte und kleingehackte Tomaten (Rezept S. 314)
30 geschälte und gehackte Zwiebeln
1 Eßlöffel frische, gehackte Petersilie

Geräte:

1 Mixer
1 Salatschüssel
1 feines, scharfes Messer
1 Holzspachtel
1 Friture
1 Schaumlöffel
1 Tuch
4 heiße Teller

1. Im Mixer rührt man 3 Minuten lang die 200 g geraspelten Gruyère, die 20 g Mehl, Salz und Pfeffer zusammen, gibt ein Ei nach dem anderen dazu und dann den Eßlöffel Kirschwasser. Die cremige Mischung gießt man in die Salatschüssel und stellt sie für 10 Minuten in den Kühlschrank, damit sie fester wird.
2. Die Scheibe Schinken schneidet man in kleine Würfel mit ½ cm Durchmesser.
3. Dann holt man die Schüssel aus dem Kühlschrank, gibt die Schinkenwürfel, die zerkleinerten Tomaten, die 30 g gehackten Zwiebeln und den Eßlöffel Petersilie zu der Masse. Mit dem Holzspachtel durchrühren.

4. Damit werden die 4 Scheiben Bauernbrot dick bestrichen.
5. Die Fritüre wird auf 180 Grad erhitzt und darin die bestrichenen Brote bei raschem Eintauchen frittiert, und zwar die bestrichene Seite 1 Minute, die unbestrichene 30 Sekunden lang.
6. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, wobei man sie gut abtropfen läßt und dann auf ein Tuch legt, um den Fettüberschuß herauszuziehen. Anschließend serviert man sie sofort auf heißen Tellern.

Hinweise

Die Brote mit dem Belag können schon am Vorabend oder am Morgen vorbereitet werden (4.). Man hebt sie dann bis zum Fritieren in Plastikbeuteln auf, damit das Brot nicht austrocknet.

Man kann dieses Rezept variieren, indem man Zutaten austauscht oder hinzufügt, etwa Kapern, Sardellenstücke, Pilzwürfel usw.

Falls man das Fritürenöl nicht mag, kann man die Brote auch auf dem Kuchenblech im Ofen backen. In diesem Fall heizt man den Backofen auf 250 Grad (Thermostat 9–10) gut vor und bäckt dann 6 Minuten. Bei dieser Methode sollte man aber die Seite der Brote ohne Aufstrich mit 10 g Butter pro Schnitte bestreichen.

»Eine einfache, schmackhafte Vorspeise«

Ochsenmark-Schnitte mit roter Butter

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

350 g Ochsenmark vom Metzger
1 Liter Wasser
15 g grobes Salz
2 große Eßlöffel gehackte Schalotten } für die rote
25 cl roter Bordeaux-Wein } Butter-Sauce
250 g weiche Butter,
die man 15 Minuten
vor Gebrauch aus
dem Kühlschrank genommen hat
Salz und Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte, frische Petersilie
4 Scheiben Weißbrot mit 10 cm Durchmesser und 2 cm Dicke von einer sehr leichten Weißbrotsorte
Grobes Salz und Pfeffer aus der Mühle

Geräte:

1 Gefäß mit kaltem Wasser
1 Küchenmesser
1 mittlerer Kochtopf (um das Mark zu kochen)
1 Topf mit verstärktem Boden (zum »Montieren« der Butter)
1 kleiner Schneebesen
1 Wasserbad-Topf
1 Schaumlöffel
5 sehr heiße Teller
1 Metallspachtel

Zubereitung des Ochsenmarks:

1. Am Vorabend besorgt man vom Metzger 350 g Ochsenmark im Stück (vorbestellen!).
2. Zum Säubern läßt man es die ganze Nacht in dem Gefäß mit kaltem Wasser im Kühlschrank liegen.
3. Am nächsten Morgen schneidet man das Mark in 1 cm dicke Scheiben, legt diese in einen mittleren Topf und übergießt sie mit 1 Liter Wasser, zu dem man 15 g grobes Salz gibt. So läßt man den Topf bis zum Kochen stehen.

Zubereitung der roten Buttersauce:

4. Den zweiten Kochtopf stellt man auf mittleres Feuer. Er enthält die beiden großen Eßlöffel gehackte Schalotten, über die 25 cl roter Bordeaux-Wein gegossen wurden.
5. Die Zubereitung läßt man im offenen Topf so lange kochen, bis 3/4 des Volumens verdunstet sind und die Masse die Konsistenz zähflüssiger Marmelade hat.
6. Dann stellt man das Feuer so klein, daß die Masse auf 60 Grad abkühlt. Auf dieser Temperatur soll sie bleiben.
7. Nun gibt man in kleinen Portionen die 250 g Butter zu, wobei man mit dem Schneebesen kräftig schlägt, so daß eine cremige Mischung entsteht.
8. Zum Schluß schlägt man noch einmal kräftig durch und stellt das Feuer etwas höher, damit die Temperatur wieder 60 Grad erreicht. Darauf hält man die Mischung bis zum Verbrauch im Wasserbad.

Vollenden und Anrichten:

9. Der Topf mit dem Mark wird aufs Feuer gestellt. Sobald er anfängt zu kochen, nimmt man ihn herunter. Die Markscheiben sind nun glasig geworden. Man schöpft sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie abtropfen und legt sie auf einen sehr heißen Teller, den man zum Warmhalten auf die Klappe des Backofens stellt, der auf 170 Grad (Thermostat 5) einreguliert ist.
10. Die 4 Scheiben Weißbrot röstet man unter dem Backofengrill beidseits goldbraun.
11. Dann legt man sie auf die 4 vorgewärmten Teller und verteilt auf ihnen die Markscheiben mit dem Metallspachtel, salzt sie mit grobem Salz und mit Pfeffer aus der Mühle.
12. Rund um die Brote, aber nicht darüber, gießt man die rote Buttersauce und serviert dann sofort.

Hinweise

Das Geheimnis von weißer oder roter Butter ist sehr einfach: Es genügt für ihre Herstellung sehr geringe Wärme: eine Herdecke, kleines Gas oder ein Wasserbad, wo die Temperatur nicht über 60 Grad steigt. Ein in die Mischung gesteckter Finger muß die Wärme leicht aushalten. Dann bleibt die Butter cremig und »schlägt nicht um« (gerinnt nicht).

Es ist darauf zu achten, daß das Mark sehr heiß serviert wird. Kalt wird es teigig und schmeckt nicht mehr.

»Eine Überraschung: Eier, die von Kaviar überfließen«

Kaviar-Eier

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

8 sehr frische Eier
50 g geschälte Zwiebeln
½ Eßlöffel Schnittlauch
10 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
10 g Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Eßlöffel Crème fraîche
4 Töpfchen von je 30 g persischem Kaviar »Sevruga«, kalt gestellt

Beilage:

12 Schnitten Toastbrot, beidseits getoastet oder
12 schöne, lauwarme Spargelstangen

Geräte:

1 Eierschneider oder
1 feines Sägemesser
2 kleine Salatschüsseln
1 Küchenmesser
1 kleiner Schneebesen
1 Spitzsieb
1 Pinsel
1 Emailkasserolle mit verstärktem Boden
8 Eierbecher

Vorbereitung der Eierschalen:

1. Mit dem kleinen, gezähnten Spezialapparat für diesen Zweck oder mit einem feinen Sägemesser köpft man die 8 Eier 1 cm oberhalb ihrer dicksten Stelle. Die so erhaltenen 8 Eierhütchen werden aufbewahrt.
2. 6 der Eier werden in die eine, die anderen 2 in die andere Salatschüssel geleert. Die letzteren hebt man für anderweitige Verwendung auf. Dann wäscht man die Eierschalen und die Hütchen sorgfältig in heißem Wasser und legt sie anschließend zum Trocknen auf ein Tuch.

Zubereitung der Eiermischung:

3. Zunächst werden Zwiebeln und Schnittlauch mit dem Küchenmesser fein gehackt.
4. Die 6 Eier werden leicht mit dem Schneebesen geschlagen, um sie zu »entspannen«. Dann gibt man sie durch

das Spitzsieb, um eventuelle Schalensplitter oder Keimknoten im Eiweiß auszusondern.

5. Nun pinselt man den Boden der Kasserolle mit den 10 g Butter ein und gießt die geschlagenen und gesiebten Eier (4.) hinein. Unter lebhaftem Schlagen mit dem Schneebesen wird das zunächst ganz schwache Feuer so weit gesteigert, daß die Temperatur der Eier nicht über 65 Grad steigt. Dabei erhalten sie die Konsistenz einer leichten Crème.
6. Ohne mit dem Schlagen einzuhalten, zieht man den Topf vom Feuer und gibt die Crème fraîche hinzu, nachdem man zuvor die Eiercrème gesalzen und gepfeffert hat. Schließlich schlägt man auch noch gehackte Zwiebeln und Schnittlauch (3.) mit unter.

Vollenden und Anrichten:

7. Die gut gesäuberten und getrockneten Eierschalen steckt man in die Eierbecher. Mit einem Teelöffel füllt man sie zu 4/5 mit der Eiercrème. Darauf gibt man ein Häufchen von 15 g Kaviar und deckt nun vorsichtig die Eierhütchen so darüber, daß der Kaviar sichtbar bleibt.

Hinweise

Bei diesem Rezept schmeckt die Eiercrème kalt ebenso gut wie warm. Man kann sie also auch früher zubereiten, wenn man kalt servieren will. Nur den eisgekühlten Kaviar sollte man immer erst im letzten Moment zugeben.

Weniger kostspielig ist es, Lachs- oder Barschrogen zu nehmen statt des Kaviar. Es schmeckt trotzdem sehr gut.

Schließlich kann man den Kaviar auch durch feine Scheiben geräucherten Lachs oder Aal ersetzen, wobei man jeweils 120 g vom einen oder anderen benötigt. Noch viel einfacher ist es, den Kaviar durch Tomatenpüree mit Schnittlauch zu ersetzen (Rezept S. 104).

»Für köstliche Schnecken goldbraune Croûtons als Deckel«

Schnecken im Steintopf mit Croûtons

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

48 frische Schnecken
1 Handvoll grobes Salz
1 Handvoll Mehl
2 Liter Wasser

Kochsud:
½ Liter Wasser
½ Liter trockener Weißwein
1 Karotte, 1 Zwiebel – geschält und in Scheiben geschnitten
1 Kräutersträußchen
10 g Salz
Pfeffer

Schneckenbutter:

400 g Butter
40 g geschälter Knoblauch
100 g frische Petersilie ohne Stengel
1 Teelöffel Senf
20 g feingeriebene Mandeln (wahlweise)
10 g Salz
2 g Pfeffer
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
40 g Champignons, 60 g weißer Schinken – in kleine Würfel mit 5 mm Durchmesser geschnitten

Beilage:

200 g gekochte und gehackte Tomaten (Rezept S. 314)
50 g Butter
48 Scheiben Toastbrot, die 3 mm dick sind und in Würfel von 1,5 cm Länge geschnitten oder gestanzt werden

Geräte:

1 kleines Küchenmesser
1 große Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 mittlere Kasserolle
1 Mixer
1 Salatschüssel
1 Holzspachtel
48 Schneckentöpfchen aus Steingut

1 Stanzer mit 1,5 cm Stanzlochlänge
1 Metallspachtel
4 flache Teller

Zubereitung der Schnecken:

1. Zunächst löst man mit dem kleinen Küchenmesser die Deckel ab.
2. Dann läßt man die Schnecken zwei Stunden ruhen, wobei man sie mit einer Handvoll Salz und einer Handvoll Mehl vermischt.
3. Anschließend werden sie in viel Wasser mehrmals gewaschen.
4. Im großen Topf bringt man 2 Liter Wasser zum Kochen und gibt die Schnecken für 5 Minuten hinein.
5. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und holt mittels einer dicken Nadel das Fleisch aus den Schneckenhäusern.
6. Den Dickdarm (den schwarzen Teil am äußeren Ende) entfernen.
7. Nun gibt man die Schnecken in den mittleren Topf, gießt ½ Liter Wasser und ½ Liter trockenen Weißwein darüber und fügt Karotte, Zwiebel, Kräutersträußchen, Salz und Pfeffer hinzu.
8. Man bringt den Topf zum Kochen, schäumt sorgfältig ab und läßt je nach Größe der Schnecken 1 ½ bis 2 ½ Stunden sanft kochen. Man prüft, ob sie gar sind, indem man mit der Nadel ins Fleisch sticht. Sie muß ohne Widerstand einzuführen sein. Dann läßt man die Schnekken im Kochsud abkühlen.

Zubereitung der Butter:

9. Butter, Knoblauch, Petersilie, Senf, geriebene Mandeln und Gewürze werden im Mixer verrührt. Die Masse wird anschließend in die Salatschüssel geschüttet und die kleinen Würfel Champignons und Schinken werden mit dem Holzspachtel untergemischt.

Vollenden und Anrichten:

10. Die Schnecken werden auf einem Tuch ausgebreitet.
11. Auf die Böden der Steinguttöpfchen gibt man je ½ Teelöffel gekochter und zerdrückter Tomaten, setzt darauf je eine Schnecke und füllt dann die Töpfchen mit der Butter (9.) auf.
12. Mit dem Metallspachtel bestreicht man die Oberseite der mit dem Stanzer geschnittenen Toastbrote und legt sie auf die gestrichen gefüllten Töpfchen.
13. Dann setzt man diese für 8 Minuten in den auf 220 Grad (Thermostat 7) erhitzten Backofen.
14. Anschließend gibt man je 12 Töpfchen auf einen flachen Teller und serviert sofort.

Hinweise

Die Backzeit im Ofen ist genau abzustimmen mit dem Braunwerden der Croûtons, dem Erhitzen der Schnecken

sowie der sie umgebenden Butter. Schneckenbutter darf sich niemals in Öl verwandeln, sie muß immer die crèmeartige Konsistenz behalten. Die geriebenen Mandeln und der Senf tragen dazu bei.

Es gibt gute, konservierte Schnecken, die man ebenso verwenden kann wie frische.

Anmerkung des Verfassers: Die besten Schnecken sind die nach dem Winterschlaf, wobei sie sich in ihrem Haus eingeschlossen haben und mit einer kalkartigen Haut, dem Deckel, verschlossen sind. Die anderen sollte man vor dem Verbrauch einige Tage hungern lassen.

»Eine echte Pastete nach Großmutters Art«

Geflügelleber-Terrine Hausfrauenart

Für 8 Personen

Hauptzutaten:

500 g Hühnerleber oder besser 350 g Hühnerleber und 150 g Hühnerherzen
200 g frische Schweinebrust
200 g Wurstfleisch (Mett)
200 g feine Speckscheiben zum Einhüllen der Terrine
4 Lorbeerblätter
4 Zweige Thymian

Zutaten für die Marinade:

10 cl Armagnac
5 cl roter Portwein
5 cl Sherry
10 g frischer, geschälter und gehackter Knoblauch
20 g frische, gehackte Petersilie
1 gestrichener Teelöffel Thymianblüten
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
1 gestrichener Teelöffel Streuzucker
12 g Salz
12 Touren Pfeffer aus der Mühle

Gemüsebeilage:

Zwiebelkonfiture à la Grenadine (Rezept S. 316)

Geräte:

1 Küchenmesser
1 Tafelmesser
1 große Salatschüssel
1 feuerfeste Porzellanterrine mit Deckel, etwa 16 cm lang, 11 cm breit, 7 cm hoch
1 Wasserbadtopf

Am Vorabend wird das Fleisch mariniert:

1. Mit dem Küchenmesser entfernt man sehr sorgfältig alle grünlichen Häutchen, die zwischen den Leberlappen von der Galle übriggeblieben sind.
2. Dann schneidet man Leber und Herzen in je zwei Teile.
3. Mit dem großen Küchenmesser schneidet man die Schweinebrust in 4 Teile und diese wiederum in Scheibchen von 1 cm Breite und 2 cm Länge.

4. Leber, Herzen und die Scheibchen Speck gibt man zusammen in die große Salatschüssel, dazu die 200 g Mett und folgende Ingredienzen für die Marinade: Armagnac, Portwein, Sherry, Knoblauch, Petersilie, Thymianblüten, Muskat, Zucker, Salz, Pfeffer.
5. Das Ganze wird mit dem Schneebesen gut durchgemischt, und dann läßt man es eine ganze Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Morgen wird die Terrine gerichtet und gekocht:

6. Zunächst werden Boden und Seitenwände mit den Speckscheiben tapeziert. Dann füllt man das marinierte Fleisch in die Terrine und bedeckt sie mit den letzten Speckscheiben. Auf diese legt man die Lorbeerblätter und steckt die Thymianzweige unter die Speckscheiben.
7. Der Backofen wird auf 220 Grad (Thermostat 7) vorgeheizt und die Terrine im Wasserbad für 1 3/4 Stunde hineingestellt. Ihre Oberfläche nimmt dabei eine hübsche karamelartige Farbe an.

Vollenden und Anrichten:

8. Man nimmt die Terrine aus dem Backofen und dem Wasserbad und läßt sie zunächst drei Stunden in der Küche abkühlen, ehe man sie für eine Nacht in den Kühlschrank stellt.
9. Am nächsten Tag bringt man die Terrine, so wie sie ist, auf den Tisch und schneidet sie vor den Gästen auf. Als Beilage reicht man kleine Gürkchen, kleine Zwiebeln in Essig und Zwiebelkonfiture à la Grenadine.

»Eine Wild-Terrine,
mit dem Löffel zu essen«

Die schmelzende Wildententerrine

Für 8 Personen

Hauptzutaten:

2 junge »Grünhals«-Wildenten von je 1 kg Gewicht
Salz und Pfeffer
1 Eßlöffel Erdnußöl

Zutaten für die Farce:

190 g fetter Speck, nicht durchwachsen
320 g Wildentenleber (von der Galle befreit)
12 g Salz
4 g Pfeffer
1 Prise schwarzer Koriander
25 cl Crème fraîche
4 Eigelb
4 cl Armagnac

Zur Garnitur:

50 g weiße Smyrnatrauben

Geräte:

1 ovale Steingutform
1 Mixer
1 Spitzsieb
1 Salatschüssel
1 biegsames, feines Messer
1 Holzspachtel
1 irdene Bratplatte
1 Wasserbad

Am Vorabend werden die Wildenten zubereitet:

N.B. Für dieses Rezept werden nur die Flügel oder die besten Stücke von der Brust verwendet. Lassen Sie sich deshalb vom Geflügelhändler die Schenkel auslösen und abnehmen, damit sie getrennt verwertet werden können (Rezept S. 262).

1. Die so vorbereiteten Wildenten legt man in die ovale Form, würzt sie mit Salz und Pfeffer und gießt den Eßlöffel Erdnußöl darüber. So schiebt man sie in den auf 250 Grad (Thermostat 9–10) vorgeheizten Backofen und läßt sie 15 Minuten darin schmoren. Sie müssen dabei »rosa« bleiben.

Zubereitung der Farce:

2. Im Mixer wird der fette Speck püriert, dem man die En-

tenlebern, Salz, Pfeffer und schwarzen Koriander beigibt. Das Gemisch soll eine pomadenartige Konsistenz annehmen. Dann gibt man die Crème fraîche, die Eigelb und den Armagnac dazu und läßt den Mixer inzwischen weiterlaufen, bis nach etwa 30 Sekunden die Masse flüssig geworden ist.

3. Diese Flüssigkeit gießt man durch das Spitzsieb in die Salatschüssel, wobei man die Rückstände mit einem Löffelrücken kräftig ausdrückt. Lediglich kleine Fasern vom Speck und der Leber bleiben im Spitzsieb zurück.
4. Die Smyrnatrauben spült man in lauwarmem Wasser und breitet sie auf einem Tuch zum Trocknen aus.
5. Man löst die 4 Filets der Wildenten ab, indem man das Fleisch auf dem Brustbein auf jeder Seite ansticht und dann mit der Messerklinge der Länge nach zwischen Brustbein und dem darauf haftenden Fleisch durchfährt. Die Haut zieht man ab und schneidet das Fleisch in Würfel von ½ cm Durchmesser.
6. Nun werden die Mischung (3.), die Trauben und die Fleischwürfel mit dem Holzspachtel untereinander gerührt.

Vollenden und Anrichten:

7. Die fertige Mischung wird in die Steingutform gegeben. Den Backofen heizt man auf mittlere Hitze vor (200 Grad = Thermostat 6) und läßt die Form im Wasserbad 30 Minuten darin garen. Die Terrine wird etwa 5 cm dick.
8. Man stellt sie bis zum nächsten Tag kühl und serviert sie dann als »Löffelgericht« mit gerösteten Scheiben Landbrot als Beilage.

Hinweise

Auf zwei verschiedene Arten kann man Jugend und Qualität von Wild- wie auch von Zuchtenten feststellen:

- an der Biegsamkeit des Schnabels, der leicht nachgeben muß, wenn man ihn zwischen Daumen und Zeigefinger drückt,
- am geschmeidigen Fleisch an den Flügeln und an der Brustspitze.

Man kann sich einen Spaß daraus machen, seine Gäste nach den Zutaten dieser Terrine zu fragen. Die Mehrheit wird antworten, dies sei eine Leberpastete.

»Aromatischer Fisch für eine Terrine mit edlen Kräutern«

Aalterrine in Weißwein

Für 8 Personen

Hauptzutaten:

2 große Aale, abgezogen und entgrätet oder
2 Aalfilets (450 g)

Zutaten zur Marinade:

Salz und Pfeffer aus der Mühle
20 cl trockener Weißwein
5 cl Armagnac
1 gestrichener Eßlöffel Estragon
1 gestrichener Eßlöffel Kerbel
1 gestrichener Eßlöffel Schnittlauch
} frisch gehackt

Zutaten zur Farce:

20 g Butter
350 g Champignons, gewaschen und in Mirepoix, also Würfel mit 5 mm Seitenlänge geschnitten
1 Eßlöffel Schalotten
1 Eßlöffel frische Petersilie
} fein gehackt
Salz und Pfeffer
350 g Fleisch vom Lachsfilet ohne Haut und Gräten, falls nicht vorhanden, vom Merlan
12 g Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 ganze Eier
200 g Butter, die 10 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank geholt wird
1 gestrichener Teelöffel Estragon
1 Eßlöffel Petersilie
1 Eßlöffel Kerbel
} frisch und grob gehackt
1 gestrichener Teelöffel Schnittlauch
1 Prise Cayenne-Pfeffer
1 Prise Safran

Begleitsauce:

Kressemus-Sauce (Rezept S. 96).

Geräte:

1 tiefe ovale Steingutschale
1 mittlere Pfanne
1 Mixer
1 Salatschüssel

1 Holzspachtel
1 Metallspachtel
1 Metzgerschüssel aus weißem Porzellan, Länge 15 cm, Breite 9 cm, Höhe 10 cm

---

Am Vorabend werden die Aale mariniert:

1. Auf dem Boden der tiefen Schale werden die 4 Aalfilets ausgebreitet. Man würzt mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und gießt darüber die Zutaten für die Marinade: trockenen Weißwein, Armagnac, Estragon, Kerbel, Schnittlauch. Das Ganze läßt man eine Nacht lang im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Morgen kocht man die Aale:

2. Man stellt die tiefe Schale mit der Marinade auf kleines Feuer, bringt sie zu leichtem Sprudeln und läßt sie so 20 Minuten köcheln, wobei man sie mit einer Aluminiumfolie abdeckt.
3. Danach nimmt man sie wieder herunter und läßt die Aalfilets abkühlen und ruhen, deren Fleisch beim Kochen etwas geschrumpft ist.

Zubereitung der Farce:

4. Auf lebhaftem Feuer läßt man die Pfanne heiß werden, schmilzt darin die Butter, ohne sie zu bräunen, und gibt die 350 g Mirepoix der Champignons hinein, die darin 5 Minuten lang gesotten werden.
5. Danach fügt man die Eßlöffel gehackte Schalotten und Petersilie hinzu, salzt und pfeffert, um dann weitere 2 Minuten sieden zu lassen. Anschließend gießt man das Ganze auf einen flachen Teller und läßt es auskühlen.
6. Die Schale des Mixers stellt man eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Dann gibt man das Lachs- oder Merlanfleisch unter Beifügen von 12 g Salz und Pfeffer hinein. Nach etwa 30 bis 40 Sekunden entsteht durch das Mixen eine homogene Masse mit der Konsistenz von Püree.
7. Nun wirft man ein Ei nach dem anderen hinein und läßt dabei den Mixer weitere 20 Sekunden laufen.
8. Sodann werden die 200 g vorgewärmte Butter, die gehackten Kräuter, Cayenne-Pfeffer und Safran zugegeben. Nach weiteren 30 Sekunden Mixen muß eine ganz glatte Masse entstanden sein. Soweit notwendig, schabt man die an den Mixerwänden angeklebten Bestandteile ab und streicht sie in die Mitte des Mixgefäßes, damit die Masse wirklich durchgehend glatt wird.
9. Danach gibt man die Farce in die Salatschüssel und mischt sie hier mit dem Holzspachtel mit den Champignons (5.).

Vollenden der Terrine:

10. Man nimmt die Aalfilets aus ihrer Marinade (3.), läßt sie abtropfen und teilt sie je einmal der Länge nach durch.

11. Mit dem Metallspachtel »tapeziert« man Boden und Seitenwände der Terrine mit einer etwa 1 cm dicken Schicht der Farce (9.).
12. Nun wird die Terrine gefüllt, indem man abwechselnd Aalstücke und Farce aufeinanderschichtet, bis von beiden nichts mehr vorhanden ist. Die oberste Schicht muß eine solche aus Farce sein. Dann bindet man die Terrine mit Aluminiumfolie zu, die als Deckel beim Kochen dient.
13. Bei mäßiger Hitze im vorgewärmten Backofen (140 Grad = Thermostat 3) im Wasserbad 3 Stunden ziehen lassen.

Anrichten:

14. Man läßt die Terrine bei Küchentemperatur einige Stunden lang abkühlen und stellt sie, wenn sie fast kalt ist, für eine Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag bringt man sie auf den Tisch und schneidet vor den Gästen etwa 1 cm dicke Scheiben. Dazu reicht man kalte Kressemus-Sauce.

Hinweise

Langes und sanftes Pochieren bringt bei dieser Terrine die gewünschte, geschmeidige Konsistenz.

Um sie noch saftiger zu machen, kann die Terrine vor dem »Tapezieren« mit Farce mit dünnen Scheiben fettem Speck und darauf geschälten, dünnen Zitronenscheiben ausgelegt werden.

Karpfen- oder Rötlings-Terrine in Saint-Emilion-Wein:

Ich schätze nur Fischterrinen aus Fischen mit ausgeprägtem Eigengeschmack. Daher möchte ich dazu anregen, auf der Basis dieses Rezeptes Terrinen mit Karpfen oder Rötlingen und Rotwein herzustellen. Man benötigt dazu das gleiche Gewicht an entgrätetem Fisch wie hier an Aal und ersetzt den Weißwein durch einen Rotwein (einen Bordeaux St. Emilion). Dazu paßt dann ausgezeichnet die Tomatenmark-Sauce (Rezept S. 89).

Leichte Blätterteig-Vorspeisen

Spargel im Blätterteig mit Kerbel-Butter

»Heißer Spargel auf einer Wolke von leichtem Teig«

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

40 Stangen Spargel (frisch oder aus der Konserve) von mittlerer Größe
1 Liter Wasser } zum Spargelkochen
15 g grobes Salz }
1 Handvoll sehr feines Mehl
180 g Blätterteig frisch oder tiefgekühlt (Rezept S. 352)
1 geschlagenes Eiweiß

Zutaten zur Sauce:

6 cl Kochwasser vom Spargel
3 Eßlöffel Kerbelblätter
6 cl Crème fraîche
240 g Butter, die auf Küchentemperatur erwärmt ist
Salz und Pfeffer
1 Eßlöffel Zitronensaft

Geräte:

1 Schälmesser
1 Küchenmesser
1 mittlerer Kochtopf
1 Teigrolle
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
1 Schaumlöffel
1 flacher Schmortopf
1 Sägemesser
4 flache Teller oder eine längliche Servierplatte, sehr heiß

Zubereitung des Spargels (falls er frisch ist):

1. Mit dem Schälmesser schält man den Spargel, und zwar immer vom Kopf zum Ende hin.
2. Anschließend gründlich waschen und die oberen 8 cm abschneiden. Die unteren Stücke kann man für eine Suppe verwerten. Inzwischen läßt man in dem mittleren Kochtopf 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz sprudelnd kochen und wirft die Stangen hinein. Nach 7 Minuten heftigen Kochens zieht man den Topf vom Feuer und hält den Spargel im Kochwasser warm.

Herstellung des Blätterteigs:

3. Während der Spargel kocht, stäubt man den Arbeitstisch leicht mit Mehl ein und rollt darauf den Blätterteig aus. Es soll ein rechteckiger Streifen von etwa 16 cm Breite, 26 cm Länge und 4 mm Dicke werden. Mit dem großen scharfen Tranchiermesser schneidet man in dieses Rechteck ein kleineres von 14 cm Breite und 24 cm Länge. Dieses teilt man erneut so auf, daß man 4 Teigstreifen von je 6 cm Breite und 14 cm Länge erhält.
4. Diese legt man nun umgedreht auf das Backblech. Die Oberflächen bepinselt man mit Eigelb, damit sie schön goldbraun werden. Dabei muß darauf geachtet werden, daß keine Eigelbtropfen entstehen: denn diese würden ein gleichmäßiges Aufgehen des Teiges verhindern.
   Den Backofen heizt man auf 220 Grad (Thermostat 8) vor und läßt das Blech etwa 12 bis 15 Minuten darin backen. Danach hält man das Gebäck heiß, indem man das Blech lediglich nach vorn auf die Ofenklappe zieht.

Zubereitung der Sauce:

5. Mit dem Schaumlöffel nimmt man den Spargel aus dem Topf und legt ihn in den flachen Schmortopf. Darüber gießt man 6 cl der Spargelbrühe und 2 Löffel Kerbel, ehe man erneut kochen und dabei die Flüssigkeit auf die Hälfte verdampfen läßt.
6. Anschließend fügt man die Crème fraîche, ebenso die Butter in kleinen Flocken hinzu, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und läßt noch einmal aufkochen. Dabei bewegt man den Topf in kreisförmiger Bewegung um die eigene Achse. Danach nimmt man ihn vom Feuer.

Vollenden und Anrichten:

7. Mit dem Sägemesser öffnet man vorsichtig die Blätterteigvierecke in zwei Hälften.
8. Die Unterhälften werden auf die einzelnen Teller oder die Servierplatte gelegt und auf jede von ihnen mit dem Schaumlöffel 10 gut abgetropfte Spargel gehäuft. Darüber gibt man die Kerbelsauce (6.), streut den restlichen Eßlöffel Kerbel darüber und deckt sie dann mit der Oberhälfte des Blätterteiges zu.

Anschließend wird das Gericht sofort serviert.

Hinweise

Für dieses Rezept sind die kleinen wilden Spargel mit ihrer

grünen Farbe natürlich besonders köstlich, man bekommt sie nur schwer.

Die Spargelsaison ist kurz. Aber man kann das Rezept das ganze Jahr hindurch auch mit Dosenspargel verwenden.

Aus Kostengründen kann man bei gleicher Menge den Spargel durch Blumenkohlröschen ersetzen. Das Ergebnis ist ein neuartiges, feines Gericht.

»Ein Schleier von Gänseleber hebt den Trüffelgeschmack«

Trüffel in Blätterteig mit Weißwein

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Handvoll feines Mehl
180 g Blätterteig, frisch oder tiefgekühlt (Rezept S. 352)
1 geschlagenes Ei
120 g Konserven-Trüffel (4 dicke Trüffel)
120 g Gänseleber, frisch oder halbgare Konserve

Zutaten für die Begleitsauce:

50 g Butter
5 g Salz
4 Drehungen Pfeffer aus der Mühle
6 cl trockener Weißwein (Graves)
6 cl Sherry
6 cl Trüffelsaft aus der Dose
50 cl Schlagsahne
1 Eßlöffel Zitronensaft

Geräte:

1 Teigrolle
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
1 Küchenmesser
1 flacher Koch- oder Schmortopf
1 Holzspachtel
1 Sieb
1 Sägemesser
4 flache Eßteller oder } sehr heiß
1 längliche Servierplatte }

Vorbereitung und Backen des Blätterteiges:

1. Die Arbeitsplatte wird dünn mit Mehl bestreut und darauf der Blätterteig ausgerollt. Er soll die Form eines Rechteckes mit 16 cm Breite und 26 cm Länge sowie einer Dicke von 4 mm haben.
2. Mit dem großen, scharfen Messer schneidet man daraus ein kleineres Rechteck von 14 cm Breite und 24 cm Länge.
3. Dieses kleinere Rechteck schneidet man nun in 4 gleiche Stücke von 14 cm Länge und 6 cm Breite.
4. Die Stücke werden, Oberseite nach unten, auf das

Backblech gelegt. Die Oberseiten bepinselt man mit dem geschlagenen Ei, damit sie schön goldbraun werden. Dabei darf es keine Eiertropfen geben, sonst geht der Teig nicht gleichmäßig auf. Dann werden die Blätterteigstücke im vorgeheizten Backofen (220 Grad = Thermostat 8) in 12 bis 15 Minuten ausgebacken. Danach stellt man sie auf der Backofenklappe warm.

Zubereitung der Trüffel:

5. Während der Blätterteig im Ofen ist, werden die Trüffel in 2 mm dicke Scheiben geschnitten.
6. Nun zerläßt man die Butter in dem flachen Kochtopf und läßt darin die vorher gesalzenen und gepfefferten Trüffel 3 Minuten lang sanft schmoren.
7. Anschließend gießt man Weißwein, Sherry und Trüffelsaft dazu. Das Ganze muß kochen, wobei die Mischung 1/3 ihres Volumens verlieren soll.
8. Dann fügt man die 50 cl Schlagsahne bei und läßt erneut ca. 15 Minuten kochen, bis die Masse zur sehr leichten Konsistenz englischer Crème eingekocht ist. Man prüft nach, indem man den Holzspachtel in die Masse taucht. Mit dem Zeigefinger zieht man in die Sauce auf dem Spachtelblatt eine Furche. Wenn diese sich nicht mehr schließt, hat die Sauce die richtige Konsistenz.

Vollenden und Anrichten:

9. Mit dem vorher in heißes Wasser getauchten Messer schneidet man die 120 g Gänseleber in 8 kräftige Scheiben.
10. Die Trüffel läßt man im Sieb abtropfen, schmeckt die Sauce ab und rührt noch den Eßlöffel Zitronensaft unter.
11. Mit dem Sägemesser öffnet man das Blätterteiggebäck in zwei Hälften. Die Unterseiten legt man auf die Eßteller oder die Servierplatte, dann belegt man sie mit je 2 Scheiben der Gänseleberpastete. Darüber garniert man die Trüffel, gießt die Sauce (8.) darüber und legt dann die Oberteile des Gebäcks darauf.
    Das Gericht muß sofort serviert werden.

»Der Frosch aus dem Märchen in tausend Blättern«

Froschschenkel in Blätterteig mit Kresse und Maischwamm

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Handvoll feinstes Mehl
180 g Blätterteig, frisch oder gefroren (Rezept S. 352)
1 geschlagenes Ei
800 g = 20 Paar Froschschenkel

Zutaten für die Sauce:

15 g Butter
100 g entstielte Maischwämme, die zweimal in frischem Wasser gewaschen und dann abgetropft sind
5 g feines Salz
4 Touren Pfeffer aus der Mühle
1/2 Liter Schlagsahne (flüssig)
1 gestrichener Teelöffel Kressemus (Rezept S. 96)
1 Teelöffel Zitronensaft
2 Eßlöffel trockener Weißwein
1 gestrichener Eßlöffel gehackte Schalotte

Zutaten zum Anrichten:

15 g Kresseblätter mit Stielchen

Geräte:

1 Teigrolle
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
1 mittlere Kasserolle mit verstärktem Boden
1 Schaumlöffel
1 Teller
1 Sägemesser
4 Eßteller oder } sehr heiß
1 längliche Servierplatte }

Herstellung des Blätterteigs:

1. Die Arbeitsplatte wird leicht mit Mehl bestreut und darauf der Blätterteig zu einem Viereck von 16 cm Breite, 26 cm Länge und 5 mm Dicke ausgerollt.
2. In dieses Rechteck schneidet man mit dem großen Tranchiermesser ein sauberes Viereck von 14 cm Breite und 24 cm Länge.
3. Dieses kleinere Viereck schneidet man erneut quer in 4 kleine Rechtecke von 6 cm Breite und 14 cm Länge.

4. Diese legt man umgedreht auf das Backblech; die Oberseiten bepinselt man mit dem geschlagenen Ei, damit sie schön goldbraun werden. Dabei muß genau darauf geachtet werden, daß keine Eitropfen entstehen, weil der Teig sonst ungleichmäßig aufgeht. Dann schiebt man das Blech in den zuvor auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen und läßt den Blätterteig etwa 12 bis 15 Minuten backen. Anschließend stellt man ihn auf der Backofenklappe warm.

Zubereitung der Froschschenkel und der Sauce:

5. In der Kasserolle läßt man die 15 g Butter hellbraun werden und läßt darin die 100 g Maischwämme sanft schmoren, wobei sie sich nicht verfärben dürfen. Mit den 5 g Salz und den 4 Touren Pfeffer aus der Mühle würzen.
6. Nun gießt man den ½ Liter Sahne dazu und läßt ihn zum Kochen kommen. Sodann legt man die 20 Paar Froschschenkel hinein und läßt sie 5 Minuten lang sanft kochen.
7. Anschließend nimmt man die Froschschenkel mit dem Schaumlöffel aus der Sahne, wobei man gut darauf achten muß, daß die Pilze darinbleiben. Die Froschschenkel legt man auf einen Teller zum Abkühlen.
8. Die Kochcrème läßt man bei offenem Deckel weiterkochen für noch einmal 8 Minuten, wobei man den Teelöffel Kressemus und den Zitronensaft hinzugibt und ihr Volumen sich auf die Hälfte verringern muß.
9. In dieser Zeit beint man mit der Hand die Froschschenkel aus (7.) und gibt alles gewonnene Fleisch in den Topf mit der Maischwammcrème (8.) sofort zurück. Am Ende nimmt man den Topf vom Feuer und rührt nun die beiden Eßlöffel Weißwein und den mit gehackter Schalotte unter. Mit dem Schneebesen mischt man kräftig alles durch und deckt dann den Topf zu, damit das Kochgut heiß bleibt.

Vollenden und Anrichten:

10. Mit dem Sägemesser öffnet man die Blätterteigstücke vorsichtig in zwei Hälften.
11. Ihre Unterseiten legt man auf die Eßteller oder die Servierplatte. Auf jede von ihnen legt man 5 Froschschenkelpaare so, daß sie leicht über das Gebäck hinaushängen (mit ihrer Crème). Die übrige Sauce gießt man darüber und über die ganzen Teller und streut dann die Kresseblätter über die Froschschenkel. Zum Schluß legt man die Blätterteigoberteile darüber. Anschließend sofort servieren.

Hinweise

Es ist der Zusammenklang von Weißwein, gehackter, frischer Schalotte mit knuspriger, überpfefferter Kresse, der mit seiner frischen Farbe die Originalität dieser Sauce aus-

macht. Deshalb können die Froschschenkel, die zuweilen schwer zu beschaffen sind, auch durch kleine Stücke von Fischen mit ähnlicher Geschmacksrichtung ersetzt werden, zum Beispiel durch Teufelsfisch (Lotte) oder Aal. Man muß dann allerdings die Kochzeit auf 8 Minuten verlängern.

Ebenso können die Maischwämme ersetzt werden durch Champignons, Pfifferlinge, Morcheln, Steinpilze und andere. Sie werden entweder in Scheiben oder in Viertel, je nach Größe, geschnitten.

Jakobsmuscheln in Blätterteig mit Trüffeln

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

24 frische Jakobsmuscheln, die leben müssen (Nuß und Corail)
1 Handvoll feines Mehl
180 g Blätterteig, entweder frisch (Rezept S. 352) oder tiefgefroren
1 geschlagenes Ei

Zutaten zur Begleitsauce:

15 g Butter
80 g Trüffel aus der Dose in Stäbchen von 3 mm Länge und 2 mm Durchmesser
1 Eßlöffel Trüffelsaft aus der Dose
30 cl flüssige Schlagsahne
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 Messer mit kräftiger Klinge
1 Haarsieb mit feinem Tuch
1 Teigrolle
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
2 flache Kasserollen oder 1 Schmortopf
1 kleine Kasserolle mit Deckel
1 Sägemesser
1 Schaumlöffel
4 Eßteller oder } sehr heiß
1 längliche Servierplatte }

Zubereitung der Jakobs-Muscheln (das kann auch durch den Fischhändler geschehen):

1. Mit dem Messer öffnet man jede Muschel, indem man zwischen die beiden Schalen fährt und dabei die Nuß von der oberen Schale abtrennt, die von ihr gehalten wird und flach ist.
2. Dann entnimmt man die ganze Muschel (weißes Fleisch und Corail) mit einem Eßlöffel aus der unteren, gewölbten Schale.
3. Den Muschelsaft gießt man durch ein Haarsieb, das zusätzlich mit einem Tuch ausgelegt ist.
4. Dann entfernt man aus den Muscheln das Schwarze

(Magen) und die Sehnenteile, wäscht sie gründlich unter laufendem Wasser und legt sie zum Trocknen auf ein Tuch.

Zubereitung und Backen des Blätterteiges:

5. Zunächst wird die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestäubt, dann darauf den Blätterteig zu einem Rechteck von 16 cm Breite, 26 cm Länge und 5 mm Dicke ausrollen.
6. Mit einem scharfen Tranchiermesser schneidet man daraus ein kleineres Rechteck von 14 cm Breite und 24 cm Länge.
7. Dieses teilt man erneut durch Querschnitte in 4 gleiche Stücke von 6 cm Breite und 14 cm Länge.
8. Diese legt man umgedreht auf das Backblech und bestreicht sie mit dem Pinsel mit geschlagenem Ei. Dabei dürfen keine Tropfen auf den Teig kommen, denn solche Eitropfen würden das gleichmäßige Aufgehen des Gebäcks verhindern. Dann schiebt man das Backblech in den auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Ofen und backt 12 bis 15 Minuten. Danach das Blech mit dem fertigen Gebäck auf der Backofenklappe warmstellen.

Zubereitung der Sauce:

9. In der flachen Kasserolle erhitzt man die 15 g Butter und läßt darin die Trüffel-Julienne 2 Minuten lang sanft schmoren, ehe man den Trüffelsaft und die Sahne zugießt sowie mit Salz und Pfeffer würzt. Dann läßt man die Mischung auf sanftem Feuer 3 bis 4 Minuten kochen, wobei sie auf die Hälfte des Volumens reduziert wird.
10. Inzwischen erhitzt man im kleinen Topf den gefilterten Muschelsaft (3.) und kocht darin 1 Minute lang sprudelnd und bei geschlossenem Deckel das Muschelfleisch.

Vollenden und Anrichten:

11. Mit dem Sägemesser öffnet man die Blätterteigstücke vorsichtig in zwei Hälften. Die Unterteile dekoriert man auf die Teller oder die längliche Servierplatte, gibt darauf die mit dem Schaumlöffel geschöpften und gut abgetropften Jakobsmuscheln (10.) und überdeckt diese reichlich mit der Sauce (9.), nachdem man dieser zuvor noch das Muschel-Kochwasser zugegeben hat. Darüber deckt man die Blätterteigoberteile und serviert sofort.

Hinweise

Man kann den Meeresgeschmack dieser Zubereitung noch unterstreichen, indem man 12 Jakobsmuscheln durch 12 flache Belon-Austern ersetzt (Größe 00). Sie werden ganz einfach im eigenen, vorher gefilterten Saft pochiert, und zwar 30 Sekunden lang. Dann gibt man den Saft ebenfalls der Sauce (9.) bei.

Um das Rezept geschmacklich abzurunden, kann man nach dem Übergießen der Muscheln mit Sauce 4 Eßlöffel gedämpftes Gemüse darüber geben (Rezept S. 209).

Man kann diese Blätterteig-Zubereitung auch auf folgende originelle Art servieren: Von 4 Jakobsmuscheln hebt man die flachen oberen wie die gewölbten unteren Schalen auf, reinigt und bürstet sie gründlich, nachdem man die Muscheln entnommen hat (2.). Dann bepinselt man ihr Inneres mit Butter und legt sie mit Blätterteig aus. In den Schalen backt man den Teig im Ofen heraus, wobei er sich völlig der Muschelform anpaßt.

Nach dem Backen nimmt man die Blätterteigmuscheln aus ihrer »Form« und füllt sie mit der heißen Sauce der Jakobsmuscheln (9.).

»Ein slawischer Duft für die Krebse«

Krebse in Blätterteig mit knusprigen Zwiebeln

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Handvoll feines Mehl
180 g Blätterteig, frisch oder tiefgefroren (Rezept S. 352)
1 geschlagenes Ei
32 entschälte Krebse und ihre durchpassierte Sauce (Rezept S. 94, vorher zubereiten)

Zutaten für die Beilage:

60 g Zwiebeln
1 Teelöffel Schnittlauch
} frisch und gehackt

Geräte:

1 Teigrolle
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
1 flache Kasserolle oder 1 Schmortopf
1 Wasserbad
1 Sägemesser
4 Eßteller oder
1 längliche Servierplatte
} sehr heiß

Zubereitung des Blätterteigs:

1. Die Arbeitsplatte wird leicht mit Mehl bestäubt. Darauf rollt man den Blätterteig zu einem Rechteck von 16 cm Breite und 26 cm Länge bei einer Dicke von 5 mm aus.
2. Mit dem scharfen Tranchiermesser schneidet man daraus ein Rechteck von 14 cm Breite und 24 cm Länge.
3. Dieses wird erneut quer in 4 Blätterteigstücke von je 6 cm Breite und 14 cm Länge geschnitten.
4. Diese legt man umgedreht auf das Backblech, bepinselt die Oberflächen mit dem geschlagenen Ei, damit sie goldbraun werden. Dabei sorgfältig darauf achten, daß keine Eitropfen auf den Teig kommen, denn sie würden sein gleichmäßiges Aufgehen verhindern. Nun schiebt man das Blech in den vorher auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen und backt es in 12 bis 15 Minuten aus. Danach stellt man es auf der Backofenklappe warm.

Vollenden und Anrichten:

5. Im Wasserbad werden die entschälten Krebse und die durchpassierte Sauce gewärmt.
6. Dann öffnet man mit dem Sägemesser die Blätterteigstücke in zwei Hälften.
7. Die Unterhälften legt man auf die Teller oder die Servierplatte und garniert die Krebse darauf zusammen mit ihrer Sauce, nachdem beide gut warm geworden sind. Darüber streut man die gehackten Zwiebeln und den Schnittlauch. Zum Schluß deckt man die Oberhälften des Blätterteiges darüber.

Hinweise

Die gehackte frische Zwiebel erinnert ein wenig im Mund an die Johannisbeere, die man kaut; sie verbindet ihre Frische und ihren leicht süßlichen Geschmack mit der Speise, zu der sie gereicht wird. Diesen Trick kann man auch für andere Gerichte anwenden.

»Ein Krebs-Teig
für den Sommer«

Krebs-Pudding in Blätterteig

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Handvoll feines Mehl
300 g frischer oder tiefgefrorener Blätterteig (Rezept S. 352)
32 entschälte Krebse und die passierte dazugehörige Krebssauce (Rezept S. 94), vorher zuzubereiten, beides wird für sich aufbewahrt
8 Krebsnasen, die man für die Dekoration aufhebt

Zutaten für das Krebsmus:

2 Blätter Gelatine
20 cl Schlagsahne
1 Teelöffel Estragon } frisch und gehackt
1 Teelöffel Kerbel }
Salz und Pfeffer
3 Eisstücke

Geräte:

1 Wasserbad
1 Holzspachtel
1 Schale
1 Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen
1 Teigrolle
1 großes Tranchiermesser
1 Metallspachtel
1 längliche Servierplatte

Zubereitung des Krebs-Puddings:

1. Die passierte Krebssauce wird allein im Wasserbad erhitzt.
2. Während dieser Zeit weicht man die beiden Gelatineblätter in frischem Wasser ein, damit sie geschmeidig werden und quellen.
3. Ist die Krebssauce heiß, läßt man die Gelatine abtropfen und arbeitet sie dann in die Sauce ein. Das Ganze läßt man dann erkalten, wobei man ab und zu mit dem Holzspachtel durchrührt. Falls notwendig, stellt man es in den Kühlschrank oder in eine Schale Wassser mit Eiswürfeln.
4. Nun entnimmt man die Schlagsahne dem Kühlschrank,

gießt sie in die Salatschüssel und bearbeitet sie so lange mit dem kleinen Schneebesen, bis sie fest und leicht wird und an den Drähten des Schneebesens hängen bleibt.

5. Wenn die Sauce dick wird, mischt man die 2 Eßlöffel gehackte Kräuter unter, dazu die 32 Krebsschwänze und die geschlagene Sahne und arbeitet sie mit dem Holzspachtel gut in die Sauce ein. So erhält man eine leichte Crème, die eine luftige und fettige Konsistenz hat. Abschließend wird gewürzt und die Crème dann in den Kühlschrank gestellt.

Zubereitung des Teiges:

6. Zuerst wird die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestäubt. Dann rollt man auf ihr den Blätterteig zu einem großen Rechteck von 20 auf 45 cm Größe und 2 mm Dicke aus.
7. Daraus schneidet man mit dem scharfen Tranchiermesser sehr sauber 3 rechteckige Streifen von 20 cm Breite und 15 cm Länge.
8. Das Kuchenblech wird mit Wasser angefeuchtet, dann legt man die drei Teigstreifen darauf. Nun wird die ganze Teigoberfläche mit einer Gabel angestochen: eine Vorsichtsmaßnahme, damit der Teig beim Backen nicht zu sehr aufgeht.
9. So vorbereitet, schiebt man das Backblech in den zuvor auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Ofen und backt es in 20 Minuten aus. Falls das Blech für alle drei Streifen auf einmal zu klein ist, muß man zweimal backen.
10. Danach nimmt man das Blech heraus und läßt die Streifen auf dem Kuchengrill abkühlen. Sie müssen eine schöne, nußbraune Farbe bekommen haben.

Vollenden und Anrichten:

11. Mit dem Metallspachtel bestreicht man den ersten Gebäckstreifen reichlich mit der Hälfte der Masse (5.) und garniert 16 der Krebse darauf. Darauf legt man den zweiten Streifen, den man wiederum mit der Masse (5.) bestreicht und mit den anderen 16 Krebsen garniert. Darüber stülpt man den dritten Gebäckstreifen, dessen Oberseite man zuvor mit einer dünnen Haut der restlichen Masse überzogen hat (5.). Das Ganze legt man auf die Servierplatte, garniert es mit den zurückgelegten 8 Krebsnasen und kann es dann aufgeschnitten servieren.

Hinweise

Der Blätterteig kann bereits am Vorabend auf der Arbeitsplatte ausgebreitet und eventuell so in den Kühlschrank zurückgelegt werden. Backt man ihn am nächsten Morgen, so wird er nicht mehr einlaufen, wie es sonst zuweilen passiert.

Dieses Rezept kann man auch leichter herstellen, indem man die passierte Krebsmasse wie folgt ändert: 30 cl Sahne mit dem Schneebesen aufgeschlagen, in die man 2 Teelöffel feine Kräuter, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Piment einarbeitet. 30 kleine Langustinenschwänze werden 1 ½ Minuten lang in kochendem Salzwasser pochiert, dann entschält und anstatt der Krebse verwendet.

Stopflebern

»Die beste Pastete (!) der Welt...«

Entenleber-Terrine aus den Landes

Für 10 Personen

Hauptzutaten:

2 frische Entenstopflebern aus den Landes von je 600 g

Marinade für die Lebern:
- 16 g feines Salz
- 3 g weißer Puderpfeffer
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuß
- 1 Messerspitze Gewürzmischung
- 1 gestrichener Teelöffel Zucker

- 2 cl Portwein
- 2 cl Sherry
- 2 cl Armagnac

Geräte:

1 Schale
1 kleines Küchenmesser
1 ovale Steingutform
1 Metzgerterrine aus weißem Porzellan mit Deckel, Länge 16 cm, Breite 11 cm, Höhe 7 cm

Am Vortag die Lebern parieren und die Marinade bereiten:

1. In der Schale werden die Lebern für eine Stunde in warmem Wasser eingeweicht. Es soll 37 Grad, also Körpertemperatur, haben. Dadurch werden sie gereinigt und weich, so daß man sie leichter entsehnen kann.
2. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen und trennt die Lappen mit der Hand. Jede Leber hat einen großen und einen kleinen Lappen.
3. Nun halbiert man jeden Leberlappen der Länge nach mit dem kleinen Küchenmesser, so daß alle Blutgefäße offen liegen. Man zieht die Adern, indem man vom äußeren Ende der Leberlappen her mit der Messerspitze nachhilft: mit den Fingern zu sich hin ziehen, dabei mit dem Messer nachschaben.
4. In gleicher Weise entfernt man mit dem Küchenmesser alle grünen Reste von Gallenhäuten, die in den Taschen zurückgeblieben sind, da diese bitter sind.
5. Dann legt man die 4 Leberlappen in die Steingutschale, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskat, Würzmischung und Zucker und begießt sie mit Portwein, Sherry und Armagnac.

6. Darin läßt man sie 12 Stunden im Kühlschrank marinieren, wobei nicht vergessen werden darf, sie zwei- oder dreimal in der Marinade umzudrehen.

Am nächsten Morgen die Lebern pochieren:

7. Eine Stunde vorher werden die Lebern aus dem Kühlschrank geholt und wieder so zusammengelegt, daß sie annähernd ihre ursprüngliche Form zurückbekommen. Dann legt man sie aufeinander in die Terrine, und zwar so, daß unten ein großer Lappen, darüber die beiden kleinen und obenauf wieder ein großer Lappen liegen.
8. Die ovale Steingutschale von der Marinade dient nun als Wasserbad zum Garen. Man reinigt sie sorgfältig und füllt sie 2 cm hoch mit Wasser. Dann stellt man sie in den vorher nur schwach geheizten Backofen (150 Grad = Thermostat 4), so daß das Wasser auf 70 Grad erhitzt wird.
9. Da hinein stellt man die Terrine mit den Lebern, ohne sie zuzudecken, und schiebt das Wasserbad in den Backofen zurück, der auf gleicher Temperatur gehalten wird. Darin läßt man sie 40 Minuten lang garen, während welcher Zeit die Wassertemperatur keinesfalls unter 70 Grad sinken darf. Es ist unerläßlich, sie immer wieder mit einem Thermometer zu kontrollieren.

Vollenden und Anrichten:

10. Nun nimmt man die Terrine in ihrem Wasserbad aus dem Backofen, deckt die Terrine zu und läßt sie etwa 2 bis 3 Stunden auf Küchentemperatur abkühlen, ohne daß man mit Eiswasser oder auf ähnliche Weise nachhilft. Dann stellt man sie für wenigstens eine Nacht in den Kühlschrank, ehe man sie auf den Tisch bringt.
11. Diese Terrine serviert man so, wie sie ist, und gibt lediglich getoastetes Landbrot dazu, keinesfalls Weißbrot oder ähnliches... das wäre Ketzerei!

Hinweise

- Wenn die Leber gut ist und man dieses Rezept genau befolgt, bildet sich auf der Terrine eine gleichmäßige Fettschicht von etwa ½ bis 1 cm Dicke.
- Diese Terrine gewinnt an Geschmack, wenn man sie nach der Zubereitung 3 bis 4 Tage im Kühlschrank stehen läßt. Man kann sie dort 8 Tage aufheben.
- Hier noch für den Nichtfachmann ein Hinweis, wie man die Qualität frischer Stopfleber prüft: Man nimmt die Leber in beide Hände, in jede Hand einen ihrer Lappen und zieht diese auseinander, um sie zu trennen:
  wenn das Fleisch auseinanderbricht wie ein Stück Talg, ist die Leber sehr fett und wird im Backofen sehr zusammengehen,
  wenn das Fleisch sich wie ein Gummiball dehnt, ehe es reißt, wird die Leber zwar nicht zusammengehen; denn

sie hat viele Nervenstränge, aber sie wird im Backofen trocken und geschmacklos;
wenn das Fleisch, ehe es reißt, sich geschmeidig dehnt (ohne Widerstand wie ein Kaugummi) und nach dem Reißen eine saubere Bruchstelle zeigt, dann hat man genau die richtige Leber, um eine wirklich gute Terrine herstellen zu können.

»Ganz in ihrer ursprünglichen Form gekocht«

Frische Entenleber in Pfeffergelee

Kalt

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 frische, rohe Enten-Stopfleber aus den Landes (600 g)
8 g feines Salz
2 g weißes Pfefferpulver
600 g Enten- oder Gänseschmalz

Zutaten zum Vollenden:

15 g Instant-Pudergelee
25 cl kaltes Wasser
10 g Streuzucker
4 Eßlöffel Weinessig
1 Teelöffel Armagnac
5 g zerstoßene Pfefferkörner »Mignonpfeffer«, den man durch Zerdrücken der Pfefferkörner unter einer Kasserolle oder einem anderen Gegenstand mit flachem und schwerem Boden herstellt
3 zerstoßene Eiswürfel

Geräte:

1 kleines Küchenmesser
1 tiefer Teller
1 Metzgerterrine aus Porzellan mit 16 cm Länge, 11 cm Breite und 7 cm Höhe
1 Schaumlöffel
1 flacher Teller
2 kleine Kasserollen
1 tiefe Schale
1 ovale, tiefe Servierplatte mit 32 cm Länge

Am Vortag die Leber einweichen:

1. Die Stopfleber muß ihre ursprüngliche Form behalten: Weder werden die Lappen auseinandergenommen, noch wird sie pariert oder werden die Adern herausgelöst wie beim Rezept für die Terrine (S. 168).
2. Nur die grünen Häute der zwischen den Leberlappen angesiedelten Galle werden mit Hilfe des kleinen Küchenmessers sorgfältig abgelöst und entfernt.
3. Dann wird die Leber von allen Seiten mit dem Salz und dem Pfefferpuder gewürzt und im tiefen Teller für eine Nacht in den Kühlschrank zum Weichen gelegt.

Am nächsten Tag die Leber pochieren:

4. Auf dem Feuer oder im auf 160 Grad (Thermostat 5) vorgeheizten Backofen schmilzt man in der Terrine das Gänseschmalz und bringt es zu schwachem Kochen.
5. Eine Stunde vorher hat man die Leber aus dem Kühlschrank geholt und gibt sie nun in das schwach kochende Schmalz, in dem sie bei gleicher Temperatur 15 Minuten bleibt. Nach der Hälfte der Kochzeit wird sie umgedreht.
6. Danach nimmt man sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie ohne Veränderung ihrer Form auf einen flachen Teller und deckt sie luftdicht mit Aluminiumfolie zu. Wenn sie abgekühlt ist, kommt sie wiederum für eine Nacht in den Kühlschrank.

Vollenden und Anrichten:

7. Nun wird in der ersten Kasserolle der Instant-Geleepuder in 25 cl kaltes Wasser gerührt und anschließend die Mischung zum Kochen gebracht.
8. In der zweiten Kasserolle werden 10 g Zucker und die 4 Löffel Weinessig 2 Minuten lang gekocht, bis die Flüssigkeit sirupähnlich wird und eine schöne Karamelfarbe bekommt.
9. Dann wird dieser Sirup in die erste Kasserolle (7.) gegossen und auch der Löffel Armagnac dazugegeben. Nun stellt man den Topf in eine Schale mit zerstoßenem Eis und rührt so lange mit dem Löffel, bis die Masse kalt wird und gerade anfängt zu gelieren.
10. Jetzt nimmt man die Leber aus dem Kühlschrank und legt sie auf die tiefe Servierplatte. Darüber gießt man mit einem Eßlöffel die Hälfte der gerade gelierenden Masse (9.). Dann streut man den grob zerstoßenen Pfeffer darüber, ehe man die zweite Hälfte der Masse voll deckend darüber gießt.
11. Die fertige Platte stellt man noch einmal wenigstens für eine Stunde in den Kühlschrank zum Ausruhen.
12. Man serviert die Leber ganz und schneidet sie erst vor den Gästen in 1 cm dicke Scheiben. Dazu reicht man das Gelee und getoastete Schnitten Landbrot.

Hinweise

Man kann diese Stopfleber einen ganzen Monat im Kühlschrank aufheben, und zwar auf folgende Weise: Nach dem Garen läßt man sie gut abtropfen und schlägt sie dann so in eine Aluminiumfolie ein, daß diese ganz die Form der Leber annimmt. Darin legt man sie in die Metzgerterrine zurück, in der sie ganz vom Kochfett umgeben wird. Diese stellt man in den Kühlschrank. So hat man jederzeit die Möglichkeit, Gästen eine fertige Leber anzubieten: Das Fett erhält ihre kernige Weichheit, die Aluminiumfolie ihre ursprüngliche Form. Man kann sie dann entweder so wie sie ist oder im Pfeffergelee servieren.

»Rosa Entenleber im sanften Salatkleid«

Entenleber im grünen Kleid mit weißem Lauch

Heiß

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 frische, rohe Enten-Stopfleber aus den Landes mit 600 g Gewicht
1 Liter Wasser
10 g grobes Salz
Salz und Pfeffer aus der Mühle
} zum Kochen der Leber

Zutaten für die Garnitur:

1 Liter Wasser
10 g grobes Salz
} zum Kochen der Salatblätter und der Gemüse
12 schöne grüne Salatblätter, die gewaschen, aber ganz gelassen werden
200 g = 16 weiße, junge Lauchstangen
200 g sehr feine, abgefädelte grüne Bohnen
} in 4 cm lange Stücke geschnitten
25 g Butter

Zutaten für die Sauce:

15 cl Geflügelbouillon, die man aus 1/4 Würfel Geflügelbouillon, aufgelöst in 15 cl Wasser, erhält
5 cl Portwein
2 cl Trüffelsaft (wahlweise)
50 g Butter

Geräte:

1 Küchenmesser
2 mittlere Kochtöpfe
1 Schaumlöffel
1 tiefe Schale
1 feuerfeste Schale
1 Pfanne
4 flache Teller oder
1 große runde Servierplatte, sehr heiß
1 kleiner Kochtopf

Am Vortag:

1. Mit dem kleinen Küchenmesser löst und entfernt man sehr sorgfältig die grünen Häutchen, die von der Galle und ihrer Tasche zwischen den beiden Leberlappen übrigbleiben.
2. Im ersten Topf bringt man 1 Liter Wasser mit 10 g grobem Salz zum Kochen und gibt die Leber für 1 Minute

hinein, um ihr einen Teil ihres Fettes zu entziehen. Nach dieser Minute stellt man das Feuer ab. Die Leber läßt man in dem Kochsud abkühlen und stellt sie darin bis zum nächsten Morgen kalt.

Zubereitung der Gemüse und der Leber:

3. Im zweiten Topf bringt man ebenfalls 1 Liter Wasser mit 10 g grobem Salz zum Kochen und blanchiert darin die Salatblätter 1 Minute lang. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und kühlt sie sofort in der tiefen Schale mit kaltem Wasser ab. Anschließend legt man sie auf ein trockenes Tuch.
4. Im selben Wasser kocht man die Lauchstangen (zusammengebunden) 10 Minuten und die grünen Bohnen 6 Minuten. Anschließend abtropfen lassen.
5. Mit dem Schaumlöffel nimmt man die Leber vorsichtig aus ihrem Kochsud und läßt sie abtropfen und auf einem Tuch trocknen. Dann trennt man die beiden Lappen mit Hilfe des in heißes Wasser getauchten Küchenmessers und schneidet sie wie Roastbeef in 1 ½ cm dicke Scheiben. Es müssen 12 Scheiben werden. Man salzt und pfeffert sie aus der Mühle.
6. Jede dieser Scheiben legt man in die Mitte eines Salatblattes (3.) und wickelt sie so darin ein, daß kleine Bündel entstehen. Dazu genügt es, die Blätter im unteren Drittel und an jeder Seite am oberen großen Blatt anzuschneiden und letztere umzuschlagen.
7. Diese kleinen Paketchen legt man in die tiefe Schale, wobei man sie umdreht, so daß die gefaltete Seite nach unten kommt. Darüber gießt man die 15 cl Geflügelbouillon, die 5 cl Portwein und die 2 cl Trüffelsaft. Das Ganze läßt man dann in dem auf 180 Grad (Thermostat 6) vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen.

Vollenden und Anrichten:

8. Während die Leber kocht, werden in der Pfanne Lauch und grüne Bohnen in 25 g Butter geschmort.
9. Der Lauch wird halbiert und rund um jeden Teller oder die Servierplatte gelegt, dazwischen in kleinen Bündeln die grünen Bohnen. In die Mitte legt man die Salattaschen in Form von dreiblättrigen Kleeblättern. Die Teller oder die Servierplatte hält man auf der Backofenklappe heiß.
10. Nun gießt man den Kochsud der Leber (7.) in den kleinen Kochtopf und kocht ihn auf, wobei er die Hälfte seines Volumens verlieren soll. Dann arbeitet man die 50 g Butter in Flöckchen ein, wobei man den Topf sehr rasch um die eigene Achse in kreisender Bewegung bewegt. Abschließend nachwürzen und diese Sauce über die ganzen Teller oder die Servierplatte zwischen die Gemüse und die Leber gießen.

Hinweise

Da Stopfentenleber kostspielig und zuweilen auch schwer zu bekommen ist, kann man sie durch helle Geflügelleber ersetzen, wozu man zwei Lebern pro Beutel benötigt. Anstatt sie zu pochieren wie die ganzen Stopflebern (2.), schmort man sie rasch von allen Seiten in ein wenig Butter an und würzt mit Salz, Pfeffer, fein gehackter Schalotte und Thymianblüte. Dabei müssen sie innen blutig bleiben, damit sie nach dem Kochen im Salatbeutel im Backofen innen die rosa Farbe behalten.

»Knusprig gebacken und mit scharfem Essig glasiert«

Heiße Entenleber mit Mais

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 frische, rohe Enten-Stopfleber aus den Landes mit 600 g Gewicht
Salz und Pfeffer
20 g Zucker
2 cl Erdnußöl

Zutaten für die Gemüsebeilage:

1 Liter Wasser } zum Kochen der Gemüse
15 g grobes Salz }
20 g frische oder tiefgefrorene Maiskörner
20 g getrocknete rote Bohnen
20 g frische oder tiefgefrorene feine Erbsen
8 schöne grüne Salatblätter
½ Zitrone (ungespritzt)
½ Liter Wasser
2 Eßlöffel Eiswasser
40 g Butter

Zutaten für die Sauce:

2 Eßlöffel gehackte Schalotten (20 g)
6 cl Sherry-Essig
6 cl Nußöl
2 Teelöffel glatte Blatt-Petersilie } frisch gehackt
2 Teelöffel Kerbel }
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 große Kasserolle
1 Schälmesser
1 kleine Kasserolle
1 flache Kasserolle oder 1 Schmortopf
1 Küchenmesser
1 große Pfanne mit verstärktem Boden
4 große flache Teller oder
1 lange Servierplatte, heiß

Zuerst Mais und Gemüse kochen:

1. In der großen Kasserolle erhitzt man 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz und kocht nacheinander darin die Körner und Gemüse:

- 20 Minuten den frischen Mais,
- 10 Minuten die kleinen roten Bohnen,
- 6 Minuten die kleinen Erbsen (tiefgefrorene nur 3 Minuten!),
- 2 Minuten die Salatblätter.

2. Während dieser Zeit schält man mit dem Schälmesser die halbe Zitrone der Länge nach, um 10 g Schale zu erhalten. Diese schneidet man in sehr feine Julienne von 1 mm Dicke und 4 cm Länge. Man blanchiert sie in der kleinen Kasserolle in ½ Liter kochendem aber ungesalzenem Wasser 2 Minuten lang.
3. Wenn die Gemüse fertiggekocht sind, gibt man in den Schmortopf Mais, rote Bohnen, kleine Erbsen und Zitronenschale zusammen und übergießt sie mit den 2 Eßlöffeln Eiswasser. Dann bringt man sie erneut zum Kochen und arbeitet die 40 g Butter in Flöckchen ein, wobei man den Topf ständig in kreisender Bewegung um die eigene Achse dreht. Das Ganze wird dick, und das Gemüse bekommt eine glänzende Hülle. Danach stellt man den Topf auf kleines Feuer zum Warmhalten.

Zubereitung der Stopfleber:

4. Mit dem kleinen Küchenmesser löst und entfernt man sehr sorgfältig alle kleinen grünen Häutchen, die von der Tasche der Galle zwischen den Leberlappen zurückgeblieben sind.
5. Mit dem gleichen Messer teilt man im Schrägschnitt die Leber in 4 gleich große Schnitzel von etwa 1 ½ cm Dicke und einem Gewicht von je etwa 150 g. Man pfeffert und salzt sie und wälzt sie vorsichtig im Zucker, um sie anschließend abzuklopfen, um den überflüssigen Zucker abfallen zu lassen.
6. Nun erhitzt man in der Bratpfanne das Erdnußöl; wenn es zu rauchen beginnt, legt man die Fettleberschnitzel hinein und brät sie etwa 2 bis 3 Minuten von jeder Seite.

Vollenden und Anrichten:

7. Dann legt man auf die Teller oder die Servierplatte die Salatblätter (1.) und darauf die Leberschnitzel. Um sie herum streut man die Maiskörner und Gemüse (3.) und stellt sie auf der Backofenklappe warm, nachdem man den Backofen auf 220 Grad (Thermostat 7) reguliert hat.
8. Darauf schmort man die gehackte Schalotte 10 Sekunden lang in der Pfanne an, gießt dann den Sherry-Essig darüber und läßt ihn kochen, bis er sich um die Hälfte reduziert hat. Dann zieht man die Pfanne vom Feuer, gibt das Nußöl und die gehackten Kräuter dazu und würzt noch einmal mit Salz und Pfeffer. Diese Sauce gießt man nun so über die Leberschnitzel, daß sie diese voll be-

deckt, während die Teller oder die Servierplatte noch auf der Backofenklappe stehen. Anschließend muß sofort serviert werden.

Hinweise

Man kann auch konservierten Mais verwenden, der schon gekocht ist.

Dieses Rezept erinnert an die traditionelle Zubereitung von Kalbs- oder Hammelleber in Essig; warum sollte man sie nicht auch mit der gleichen Gemüsebeilage zubereiten können?

Da die Leber feucht ist, erlaubt der Zucker beim Backen, daß sie rasch und überall knusprig wird. Aber man darf erst unmittelbar vor dem Backen die Leber in Zucker wälzen, damit er keinesfalls schmilzt und nicht alles in eine matschige Masse verwandelt.

»Stopfleber mit einem schlichten Gemüse«

Entenleber mit eingemachten Rüben

Heiß

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 frische, rohe Stopfleber von der Ente aus den Landes (Gewicht 600 g)
20 g Zucker
2 cl Erdnußöl

Zutaten für die Beilage und die Sauce:

1 Liter Wasser
15 g grobes Salz } zum Rübenkochen
48 kleine weiße Rüben, das sind 500 g Gemüse netto, die man aus großen Rüben in Form großer Oliven schneidet
25 g Butter
1 Eßlöffel Streuzucker
1 Eßlöffel Weinessig
1 Eßlöffel Sherry
4 Eßlöffel roter Portwein
2 Eßlöffel Wasser
30 g Trüffel, in Streifen geschnitten, also Stäbchen von 2 cm Länge und 2 mm Durchmesser (wahlweise)
40 g Butter

Geräte:

1 Nirosta-Kochtopf mit Deckel
1 Standsieb
1 flache Kasserolle oder Schmortopf
1 kleines Küchenmesser
1 große Bratpfanne mit verstärktem Boden
4 flache Teller oder
1 längliche Servierplatte, sehr heiß

Zubereitung der weißen Rüben und der Sauce:

1. In dem Kochtopf erhitzt man den Liter Wasser mit 15 g grobem Salz. Darin läßt man die Rübchen bei geöffnetem Deckel 15 Minuten lang kochen. Anschließend im Standsieb abtropfen.
2. Im Schmortopf die 25 g Butter erhitzen und sie zu »Nußbutter« werden lassen (Methode S. 30). Da hinein gibt man die abgetropften Rübchen und läßt sie von allen Seiten leicht anbräunen.
3. Nun überstreut man sie mit dem Eßlöffel Zucker und

läßt sie ambrafarben werden, indem man sie durch kreisende Bewegung des Topfes um sich selbst rollen läßt.

4. Dann gießt man den Eßlöffel Weinessig darüber und läßt ungefähr 10 Sekunden aufkochen, bis fast alle Flüssigkeit verdunstet ist.
5. Anschließend gibt man die 4 Eßlöffel Sherry-Wein, die 2 Eßlöffel roten Portwein und die 2 Eßlöffel Wasser dazu und läßt 1 Minute sanft kochen.
6. Sodann streut man die Trüffel-Julienne darüber (falls man sie zur Verfügung hat) und fügt die 40 g Butter in Flöckchen dazu. Diese muß sich ganz in der kochenden Flüssigkeit auflösen und ihr die gewünschte Fettigkeit geben. Man hält den Topf auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel heiß bis zum Verbrauch.

Die Leber:

7. Mit Hilfe des kleinen Küchenmessers löst und entfernt man die übrig gebliebenen grünen Häutchen von der Tasche der Galle zwischen den beiden Leberlappen sehr sorgfältig.
8. Das gleiche Messer taucht man jetzt in heißes Wasser und trennt damit quer zur Faser die Leber in 4 Schnitzel von etwa 1 ½ cm Dicke und je etwa 150 g . Diese werden zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann vorsichtig in Zucker gewälzt. Danach klopft man sie zwischen den Händen gut aus, damit der überschüssige Zucker abfällt.
9. Nun wird in der Pfanne das Erdnußöl erhitzt. Sobald es zu rauchen beginnt, legt man die Leberscheiben hinein und brät sie von jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten.

Vollenden und Anrichten:

10. Die fertigen Entenleber-Scheiben werden auf die Teller oder die längliche Servierplatte gelegt und völlig mit der Sauce und den weißen Rübchen überdeckt. Anschließend müssen sie sofort serviert werden.

Hinweise

Wie bei dem Rezept für die Stopfleber mit Mais kann man gebratene Kalbsleber statt der Stopfleber nehmen. Sie paßt vollkommen zu dem bitter-süßen Geschmack der Sauce mit den weißen Rübchen. Man sollte es versuchen und damit seine Gäste überraschen.

»Ein aufwendiges rustikales Gericht«

Pot-au-feu von Entenleber

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 große ungeschälte Zwiebel
1 ½ Liter Geflügelbouillon, hergestellt aus 3 Instant-Bouillonwürfeln, aufgelöst in 1 ½ Liter Wasser
1 frische, rohe Entenleber (600 g)
12 cl Portwein
12 cl Madeirawein
Grobes Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Gemüsebeilage und die Sauce:

16 kleine Karotten
16 kleine weiße Rübchen
16 Gürkchen
} netto 200 g von jeder Gemüseart, die man aus normalem Gemüse in Form großer Oliven zurechtschneidet

8 kleine neue oder getrocknete Zwiebeln, sogenannte Grelotten
4 kleine Lauchstangen
24 Spargelspitzen, frisch und geschält oder aus der Konserve
1 ½ Liter Wasser
20 g grobes Salz
} zum Kochen der Kartoffeln und Kohlblätter
4 kleine Kartoffeln
8 zarte Kohlblätter
120 g breite Nudeln
20 cl Trüffel-Buttersauce (Rezept S. 91) oder
20 cl frische, passierte Tomatensauce (Rezept S. 89)

Geräte:

3 große Kasserollen
1 Küchenmesser
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
1 feines, biegsames und scharfes Messer
1 große längliche Servierplatte, vorgewärmt

Die Gemüse:

1. Die große Zwiebel wird in zwei Hälften geschnitten und ungeschält mit der Schnittfläche nach oben zum Anbräunen unter den Backofengrill gelegt. Man läßt sie gut braun werden.
2. Danach kocht man in der ersten Kasserolle die 1 ½ Li-

ter Geflügelbouillon mit der gebräunten Zwiebel und läßt darin Karotten, weiße Rüben, Zwiebeln und Lauch 10 Minuten, Gurken und Spargel, falls letzterer frisch ist, 5 Minuten kochen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und hält die Gemüse in der Bouillon heiß.

3. In der zweiten Kasserolle werden in 1/2 Liter Wasser mit 20 g grobem Salz die kleinen Kartoffeln 20 Minuten und die Kohlblätter 10 Minuten gekocht.

Die Leber:

4. Mit dem kleinen Küchenmesser werden zunächst alle grünen Häutchen, die von der Tasche der Galle zwischen den Leberlappen übrig sind, sehr sorgfältig abgelöst und entfernt.
5. In der ersten Kasserolle beläßt man 1/3 der Bouillon, in der die Gemüse gekocht wurden und nun warm stehen, und gießt 2/3 der Geflügelbouillon in die dritte Kasserolle. Dazu gibt man den Portwein, den Madeira, bringt die Mischung zum Kochen und läßt 1/3 ihres Volumens verdampfen.
6. Dann reduziert man die Hitze, so daß die Flüssigkeit nur noch schwach kocht, und pochiert darin die Fettleber etwa 15 Minuten. Dann nimmt man sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und trocknet sie, indem man sie in ein Leinentuch zwischen zwei Teller packt, die man auf die Klappe des Backofens stellt, den man zuvor auf schwache Wärme (160 Grad – Thermostat 5) eingestellt hat.
7. Unter der Kasserolle wird nun das Feuer wieder gesteigert; wenn es sprudelnd kocht, gibt man die Nudeln hinein und läßt sie 6 Minuten kochen, während die Bouillon wieder sprudelt. Danach schöpft man sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie zum Abtropfen ins Standsieb.

Vollenden und Anrichten:

8. Die Mitte der Servierplatte legt man mit den gut abgetropften Kohlblättern aus.
9. Mit dem feinen Messer teilt man die Entenleber in 8 gleiche Schnitzel von 1 cm Dicke, würzt sie mit grobem Salz und einigen Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle. Dann fügt man die Scheiben zur ursprünglichen Leberform zusammen und bettet sie auf die Kohlblätter.
10. Darum legt man in Bündelchen und Hügeln die Gemüse und Nudeln, wobei man Formen und Farben hübsch zusammenstellt.
11. Die Gemüse werden mit 4 Eßlöffeln des Kochsuds übergossen (2. und 5.).
12. Getrennt von der Platte in einer heißen Saucière die Trüffelsauce servieren, die jeder nach eigenem Geschmack über die Nudeln gießt.

Hinweise

Die Kochzeit für die Leber variiert je nachdem, ob sie länglich oder dick ist. Die mittlere Kochzeit liegt bei 15 Minuten. Sie kann aber um 2 oder 3 Minuten variieren.

Den Kochsud der Fettleber sollte man aufheben, denn er schmeckt sehr gut. Man kann ihn auch getrennt servieren: dann sollte man ihn aber mit einem keinen Schöpflöffel fast völlig entfetten und entweder in einer Suppenschüssel oder in getrennten Schüsseln für jeden Gast auftragen, womöglich mit je einem Ei darin, das in der kochenden Flüssigkeit schnell pochiert wird.

Im zeitigen Frühjahr können die Gemüse auch durch junge Gemüse ersetzt werden (Karotten, weiße Rübchen, Zwiebeln), denen man beim Schälen etwa 2 cm »Blätter- oder Stengelmütze« läßt, die sich aus dem Krautbündel bildet.

Heiße Austern in grünen Blättern

»Austern im Kleid
mit Meerwasser-Butter«

Für 4 Personen

Hauptzutaten:
24 flache Belon-Austern oder
24 portugiesische Austern (»spéciales«)

Zutaten für die Begleitsauce:
150 g Butter, die auf Küchentemperatur erwärmt ist
Pfeffer
1 Eßlöffel Zitronensaft

Zutaten für die Gemüsebeilage:
70 g Karotten
80 g weißer Lauch
20 g Butter
1 Liter Wasser
10 g grobes Salz
24 Salatblätter
Salz und Pfeffer

Geräte:
1 flache Kasserolle oder 1 Schmortopf
1 große Kasserolle
1 kleine Kasserolle
1 Teelöffel
1 Sieb mit eingelegtem Tuch
4 Austernteller oder 4 flache Teller, die mit grobem Salz bedeckt sind
1 Schneebesen

Zubereitung der Gemüse-Julienne und des Salates:

1. Karotten und weißer Porree werden in sehr feine Julienne – Stäbchen von 3 cm Länge und 1 mm Dicke – geschnitten. In der flachen Kasserolle läßt man die 20 g Butter aus und läßt darin die Julienne 2 Minuten schmoren, nachdem man sie zuvor mit Salz und Pfeffer gewürzt hat. Dann hält man sie auf der Klappe des Backofens warm, den man zuvor auf 180 Grad (Thermostat 6) einreguliert hat.
2. Die Salatblätter werden in der großen Kasserolle in dem mit 10 g grobem Salz kochenden Liter Wasser 1 Minute lang blanchiert. Anschließend legt man sie zum Trocknen auf ein Tuch.

Zubereitung der Austern (das Öffnen kann man dem Fischhändler überlassen):

3. Das Sieb mit dem Tuch stellt man auf die kleine Kasserolle. Darüber nimmt man mit dem Teelöffel das Fleisch aus den Austernschalen, damit ihr Saft in der kleinen Kasserolle gefiltert aufgefangen wird.
4. Die konkaven Austernschalen werden nun gewaschen und in die Vertiefungen der Austernplatte oder in das Salz auf den flachen Tellern gesetzt. Man muß sie fest andrücken, damit sie nicht kippen. Dann stellt man sie auf der Backofenklappe neben der Kasserolle mit der Julienne heiß.
5. Die Austern pochiert man 30 Sekunden bei sprudelndem Kochen in der kleinen Kasserolle mit dem Austernsaft (3.); danach läßt man sie abtropfen. Den Saft hebt man auf.
6. Die Austern selbst wickelt man so in die Salatblätter (2.) ein, daß daraus kleine Päckchen entstehen, und legt sie dann in ihre jeweiligen Muscheln zurück. In ihnen werden sie auf der Backofenklappe warm gehalten.

Zubereitung der Sauce:

7. Nun läßt man den Austernsaft so lange kochen, bis er auf die Hälfte seines Volumens eingekocht ist. Nicht salzen! (5.) Dann reduziert man das Feuer und arbeitet die 150 g Butter in Flöckchen ein. Dabei hält man den Topf in um die eigene Achse kreisender Bewegung, damit sich Saft und Butter zu einer völligen Einheit verbinden: die Sauce wird langsam dick und fettig. Zusätzlich zu der kreisenden Bewegung kann man noch mit dem Schneebesen nachhelfen. Dann würzt man mit zwei Drehungen Pfeffer aus der Mühle und dem Eßlöffel Zitronensaft.

Vollenden und Anrichten:

8. Jede der warm gehaltenen Austern (6.) übergießt man mit einem Eßlöffel Buttersauce (7.) und streut die Juliennes (1.) darüber. Dann wird sofort serviert.

Hinweise

Die Austern kann man auch am Vorabend kochen, in die Salatblätter einwickeln und wieder in ihre Schalen zurücklegen. Sie werden dann im Kühlschrank aufbewahrt. Am Tage ihres Verzehrs werden sie herausgenommen, auf Küchentemperatur erwärmt und für eine Minute in den sehr heißen Backofen gestellt (240 Grad = Thermostat 9). Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit der Buttersauce übergossen, die immer am Tage des Verbrauches zubereitet werden muß.

Für ein Festessen – beispielsweise zu Weihnachten – kann man die Julienne durch einen halben Teelöffel Kaviar pro Auster ersetzen, der kalt auf die Austern gehäuft wird.

»Die süßliche Milde der Jakobsmuscheln und die feine Bitterkeit des Chicorées«

Jakobsmuscheln auf Chicorée

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

24 lebende Jakobsmuscheln
Salz und Pfeffer
2 gehäufte Eßlöffel Zucker
60 g Butter

Zutaten zur Sauce mit Endivien:

250 g verlesener und gewaschener Chicorée
40 g Butter
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Streuzucker
50 cl Schlagsahne

Zutaten zum Vollenden:

1 gehäufter Eßlöffel Kerbelblätter
oder frische Petersilie, gehackt

Geräte:

1 Messer mit scharfer Klinge
1 Küchenmesser
1 breite Kasserolle mit verstärktem Boden
1 Bratpfanne
1 Schaumlöffel
4 flache Teller oder
1 runde Servierplatte, sehr heiß

Zubereitung der Jakobsmuscheln (kann auch durch den Fischhändler geschehen):

1. Man öffnet jede Muschel, indem man mit dem scharfen Messer zwischen die Schalen fährt und die Nuß von der oberen Schale abschneidet, an die sie angewachsen ist und die sie festhält.
2. Dann nimmt man mit einem Eßlöffel die ganze Nuß (weißen Teil und Corail) aus der unteren, nach außen gewölbten Schale.
3. Nachdem man das Schwarze des Magens und die sehnigen Teile entfernt hat, wäscht man die Nüsse der Jakobsmuscheln und breitet sie auf einem Tuch aus.

Zubereitung der Sauce mit Chicorée:

4. Den gewaschenen und gut abgetropften Schikoree schneidet man mit dem Küchenmesser in Streifen von 4 cm Länge, dann in der anderen Richtung in Julienne (4 mm schmale Streifchen).

5. Nun erhitzt man in der Kasserolle die 40 g Butter und läßt sie nußbraun werden: Durch die Hitze verfärbt sie sich, »singt« aber nicht mehr, denn das darin enthaltene Wasser ist verdunstet.
6. Da hinein gibt man die Chicorée-Julienne, würzt sie mit Salz und Pfeffer und streut den Teelöffel Zucker darüber. Sie soll sich leicht verfärben, wobei man sie mit dem Schneebesen umrührt.
7. Dann deckt man den Topf zu und läßt bei kleinem Feuer den Inhalt 15 Minuten kochen.
8. Danach gibt man die 50 cl Sahne zu und läßt das Ganze noch einmal bei offenem Deckel 10 Minuten lang kochen; am Ende muß die Mischung leicht dick werden und wie Fettcrème aussehen.

Kochen der Muscheln:

9. Zunächst sticht man die orangefarbigen Corails der Jakobsmuscheln mit einer Gabel sorgsam an, damit sie während des Kochens nicht zerplatzen. Nun würzt man Corail und Nüsse mit Salz und Pfeffer, wälzt sie anschließend im Zucker und klopft sie danach zwischen den Händen aus, um den überschüssigen Zucker abfallen zu lassen.
10. Dann erhitzt man in der Bratpfanne die 60 g Butter, bis sie sich verfärbt (5.), gibt dann die Jakobsmuscheln hinein und läßt sie 1 bis 1 ½ Minuten je nach ihrer Dicke von jeder Seite schmoren, so daß sie am Ende leicht verfärbt sind.

Anrichten:

11. Die flachen Teller oder die Servierplatte werden zunächst mit der Sauce (8.) bis unter den Rand gefüllt.
12. Dann schöpft man die Jakobsmuscheln mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie über der Pfanne gut abtropfen, ehe man sie (Nuß und Corail) auf die einzelnen Teller oder die Servierplatte hübsch verteilt, die bereits ganz mit der Sauce bedeckt sind. Darüber streut man die ganzen Kerbelblätter und serviert sofort.

Hinweise

Um Zeit zu gewinnen bei der Herstellung der Sauce mit dem Chicorée (8.), kann man das Gemüse auch einfach in kleine Scheibchen von 2 mm Durchmesser schneiden.

Die Sauce läßt sich auch zur Geschmacksverbesserung von Kalbsschnitzeln oder pochiertem Geflügel verwenden.

»Einfachheit und Raffinesse«

Jakobsmuscheln in Blätterteig und grobem Salz

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

12 lebende Jakobsmuscheln
2 kg grobes Salz
Salz und Pfeffer
80 g Butter
120 g Blätterteig (Rezept S. 352), der mit dem Teigroller ausgerollt und in Streifen von 30 cm Breite und 25 cm Länge geschnitten ist. Man benötigt 8 solcher Streifen
½ geschlagenes Ei

Zutaten für die Gemüsebeilage:

100 g Karotten
100 g Zwiebeln
100 g Champignons
} geschält und gewaschen
50 g Butter
Salz und Pfeffer
1 gestrichener Teelöffel frisch gehackter Estragon
1 Eßlöffel gehackte Schalotte

Geräte:

1 scharfes Messer
1 Schüssel
1 Sieb
1 Bürste
1 Julienneschneider
1 scharfes Küchenmesser
1 Kasserolle mit verstärktem Boden und Deckel
1 Backblech
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
4 flache Teller oder 1 lange Servierplatte, vorgewärmt

Zubereitung der Muscheln (kann man auch vom Fischhändler machen lassen):

1. Jede Muschel wird geöffnet, indem man das Messer mit der scharfen Klinge zwischen den beiden Schalen einführt und die Nuß von der oberen, flachen Schale abschneidet, an die sie angewachsen ist.
2. Dann entnimmt man mit einem Eßlöffel die Nuß (weißes Fleisch und Corail) aus der unteren, gewölbten Schale.

3. Dabei läßt man allen Muschelsaft durch das mit einem Tuch ausgelegte Sieb in die Schüssel laufen.
4. Nachdem man das Schwarze des Magens und die sehnigen Teile entfernt hat, wäscht man das Fleisch der Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser und breitet es auf einem Tuch aus. Dann schneidet man jede Nuß in zwei Teile (quer), so daß man 24 Scheiben Muschelfleisch erhält.
5. Von den Schalen hebt man 8 Ober- und Unterschalen auf, nachdem man die Muscheln herausgenommen und die Schalen im Wasser gebürstet hat.

Zubereitung der Gemüsebeilage:

6. Die Karotten schneidet man zur Julienne, also Stäbchen von 4 cm Länge und 2 mm Durchmesser, indem man sie durch den Julienneschneider (ein Gittermesser) hindurchtreibt. Zwiebeln und Champignons muß man wegen ihres nachgebenden, weicheren Fleisches von Hand in Stäbchen gleicher Größe schneiden.
7. Sodann erhitzt man in der Kasserolle 50 g Butter und schmort darin nacheinander Karotten und Zwiebeln 5 Minuten, dann die Champignons 3 Minuten: Karotten und Zwiebeln schmoren also insgesamt 8 Minuten.
8. Anschließend würzt man mit Pfeffer und Salz und gibt den Teelöffel gehackten Estragon dazu, deckt nun den Deckel auf die Kasserolle und läßt das Ganze weitere 2 Minuten schmoren.

Kochen der Muscheln:

9. Zuerst breitet man das Salz sorgfältig über das ganze Backblech. Da hinein verteilt man die 8 zurückgelegten unteren, also tiefen Muschelschalen (5.) und drückt sie gut fest, damit sie beim Kochen nicht umfallen.
10. Nun verteilt man in die 8 Muschelschalen die Hälfte des Gemüses (7. und 8.) und streut darüber den Eßlöffel gehackte Schalotte.
11. Darauf legt man in jede Schale 3 Scheiben Muschelfleisch und das Corail (4.). Das wird dann gepfeffert und gesalzen.
12. Darüber verteilt man das restliche Gemüse (10.), übergießt es mit dem filtrierten Muschelsaft (3.) und setzt darauf je 10 g Butter.
13. Jede der gefüllten tiefen Muschelschalen wird jetzt mit der dazugehörigen flachen Muschelschale bedeckt. Die so quasi wiederhergestellten Muscheln werden jede mit einem der vorher mit geschlagenem Ei bepinselten Streifen Blätterteig umgürtet: dadurch wird die Muschel beim Kochen hermetisch abgeschlossen.
14. Nachdem der Backofen sehr heiß vorgeheizt wurde (250 Grad = Thermostat 9–10), gart man darin die Muscheln 10 bis 12 Minuten, je nach ihrer Größe.

Anrichten:

15. Erst werden die flachen Teller oder die Servierplatte mit dem Salz vom Backblech ausgelegt, das man aber vorher etwas zerkleinern muß, da es beim Backen hart geworden ist. Da hinein stellt man die Jakobsmuscheln ebenso wie vorher auf dem Backblech und überläßt den Tischgenossen die Entdeckerfreude.

Hinweise

Für die Blätterteigstreifen (13.) kann man auch gefrorenen Teig aus dem Handel verwenden.

»Das Geheimnis des Fischschaumes«

Schaum von Jakobsmuscheln mit Krebssauce

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

375 g Fleisch von frischen Jakobsmuscheln ohne Schalen (Nuß und Corail)
10 g Salz
10 Touren Pfeffer aus der Mühle
1 ganzes Ei
1 Eiweiß
½ Liter Crème fraîche, sehr kalt
50 g zerlassene Butter
6 geschälte Krebse, also
6 leere Körper und 6 Schwänze
6 Trüffelscheiben (wahlweise)
} zurückgelegt bei der Zubereitung der Krebssauce

Begleitsauce:

40 cl Krebssauce (Rezept S. 94)

Geräte:

1 Mixer
1 Pinsel
6 Förmchen aus weißem Porzellan mit 9 cm Durchmesser und 4 cm Höhe
1 Wasserbad
6 flache Teller oder
1 große Servierplatte, vorgewärmt

Zubereitung des Schaumes:

1. Die 350 g Fleisch der Jakobsmuscheln werden im Mixer etwa 3 bis 4 Minuten mit Salz und Pfeffer gemixt.
2. Wenn das Fleisch ganz glatt geworden ist, gibt man das ganze Ei und das Eiweiß hinzu und läßt den Mixer 1 Minute weiterlaufen, bis die Mischung völlig homogenisiert ist. Dann setzt man das Mixgefäß samt Inhalt für ½ Stunde in den Kühlschrank, um die Masse fest werden zu lassen.
3. Nun setzt man das Gefäß auf den Mixapparat zurück, gießt den halben Liter Crème fraîche dazu und läßt nochmal einige Dutzend Sekunden durchmixen, bis die Mischung durch und durch fettig wird.

Formen und Kochen:

4. Mit dem Pinsel werden die 6 Förmchen mit den 50 g geschmolzener Butter reichlich ausgepinselt.

5. Man füllt sie randvoll mit dem Muschelschaum (3.) und kocht sie im Wasserbad im vorher auf mittlere Hitze (220 Grad = Thermostat 7) vorgewärmten Backofen 30 Minuten. Um zu verhindern, daß sich auf der Oberfläche eine zähe Haut bildet, bedeckt man die Förmchen mit einem Blatt Aluminiumfolie.

Vollenden und Anrichten:

6. Nach der ersten Hälfte der Kochzeit für den Schaum erwärmt man vorsichtig die Krebssauce. In sie arbeitet man die geschälten Krebsschwänze ein, aber nur 2 Minuten vor dem Servieren, damit sie nicht schrumpfen und hart werden.
7. Wenn der Schaum fertiggekocht ist, stellt man die Förmchen auf die Teller oder die Servierplatte.
8. Dann übergießt man sie üppig mit der Krebssauce (6.) und dekoriert jede in der Mitte mit einer Trüffelscheibe. An die Seite legt man eine leere Krebsnase, an die man einen Krebsschwanz so anlegt, daß die ursprüngliche Form der Krebse wiederhergestellt scheint.

Hinweise

Diese Art Schaum kann man von allen Fischarten herstellen, nur ändert sich das benötigte Gewicht entsprechend der Beschaffenheit der Fische.

Für ½ Liter Crème fraîche benötigt man bei gleicher Eiermenge:
375 g rohes Fleisch von Hummer und Langusten,
250 g rohes Fleisch von Hecht, Steinbutt, Petersfisch, Merlan, Seezunge, Kohlfisch oder Tintenfisch.

Eine andere, einfachere Art der Herstellung dieses Rezeptes besteht darin, 200 g im Mixer fein gemahlenes Fischfleisch mit ½ Liter Milch, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern zu mixen. Das Ganze wird gewürzt und im Wasserbad wie für Karamelcrème gekocht; das Ergebnis ist saftig und schmeckt köstlich.

Falls man von der Zubereitung der Krebssauce Krebsschwänze in Reserve hat, kann man einen oder mehrere davon auch vor dem Kochen in die Förmchen mit Schaum geben und so einen Überraschungseffekt erzielen.

Die Trüffelscheiben kann man durch je eine halbe, entsteinte Olive ersetzen.

Die Krebssauce kann man durch passierte Tomatensauce (Rezept S. 89) ersetzen, die man mit einem Hauch von Basilikum oder Estragon würzt.

»Trüffel und Basilikum: Harmonischer Kontrast zu dem Hummer«

Getrüffelter Hummer mit frischer Tomate und Basilikum

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 kleine lebende Hummer zu je 400 g Gewicht

für die Würzbrühe:
- 2 Liter Wasser
- 50 g grobes Salz
- 15 cl Alkoholessig
- 1 Kräutersträußchen
- 1 Teelöffel zerstoßener Pfeffer

Zutaten für die Begleitsauce:

10 g Butter
20 g zu Julienne geschnittene Trüffel, also Stäbchen von 2 cm Länge und 2 mm Breite
40 cl Schlagsahne
Salz und Pfeffer
2 große Eßlöffel rohe, zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
1/4 Teelöffel gehacktes Basilikum, das entweder mit dem Messer ganz fein geschnitten und im Mörser zerstampft oder im Mixer püriert ist mit
1/2 Teelöffel Olivenöl

Geräte:

1 schweres Messer
1 Suppentopf
1 kleine Kasserolle
1 große Schere
4 flache Teller oder
1 große Servierplatte, vorgewärmt

Kochen der Hummer:

1. Die ganzen Hummer werden für 5 Minuten in die kochende Würzbrühe in den Suppentopf gegeben.
2. Die großen Hummerscheren bricht man, indem man sie leicht mit dem Rücken des schweren Messers spaltet, damit man daraus nach dem Kochen das Fleisch holen kann.
3. Dann zieht man den Topf vom Feuer und läßt die Schalentiere in dem heißen Sud fertiggaren, während man die Sauce zubereitet.

Zubereitung der Sauce:

4. Die 10 g Butter werden in der kleinen Kasserolle erhitzt.

Darin läßt man zunächst die Trüffel-Julienne 30 Sekunden lang lebhaft schmoren, würzt sie dann leicht mit Salz und Pfeffer und rührt die 40 cl Sahne unter. Nun läßt man bei mittlerem Feuer etwa 10 Minuten weiterkochen, bis die Masse leicht andickt und fettig wird.

5. Dann gibt man die zerkleinerten Tomaten und das Basilikummus dazu, würzt und läßt die Sauce reifen, und zwar im Wasserbad oder auf kleinem Feuer, wobei sie nicht mehr kochen darf. Das dauert etwa 15 Minuten.

Vollenden:

6. Die Hummer werden aus ihrem Sud genommen und die Schwänze aus der Schale gelöst, indem man zuerst die vorderen Ringe mit der Schere aufschneidet. Ebenso schneidet man die 8 Scheren auf und löst das Fleisch aus.
7. Die Körper der Hummer werden von dem fleischigen Inhalt entleert. Die Tasche mit den Steinchen wird weggeworfen. Das Magen-Corail und die Innereien hebt man für eine andere Verwendung auf, etwa für Saucen (z. B. Sauce américaine) oder Suppen.
8. Mit der Schere schneidet man in die Oberteile der Köpfe kleine Rechtecke, in die man die Scheren – Spitzen in die Luft – einpflanzt, nachdem man aus ihnen vorher das Fleisch gelöst hat.

Anrichten:

9. Diese Köpfe mit den aufgepflanzten Scheren legt man auf die Teller oder die große Servierplatte und daran die vorher in ½ cm dicke Medaillons geschnittenen Schwänze so, daß die Originalform der Hummer wieder hergestellt ist. Lediglich die Hummermedaillons werden dann mit der Begleitsauce (5.) überdeckt.

Hinweise

Während die Sauce langsam reift (5.), entwickeln sich die drei Geschmacksnoten, aus denen sie zusammengesetzt ist, Trüffel, Tomaten und Basilikum, und durchdringen sich gegenseitig so, daß sie eine einheitliche Geschmacksnuance ergeben; man kann die Sauce auch am Vorabend herstellen.

Dieses Gericht kann noch durch 12 flache oder bauchige Austern bereichert werden. Man pochiert sie 20 Sekunden von jeder Seite in ihrem gefilterten Saft und gibt diesen Kochsud gleichzeitig mit der Sahne in die Sauce (4.).

Falls man keine Trüffel zur Verfügung hat, kann man sie durch 30 g zu Julienne geschnittene Champignons ersetzen.

»Fischpäckchen mit dem Duft von Fluß und Garten«

Krebsröllchen mit Thymian und Rosenkohl

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

750 g lebende Krebse, das sind 20 Stück
1/2 Liter Wasser } Kochwasser für die Rosen-
10 g grobes Salz } kohlblätter
24 grüne Rosenkohlblätter
1 Wolfsbarschfilet von 500 g Gewicht, das der Fischhändler zugerichtet und abgelöst hat
75 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt

Zutaten für die Zubereitung der Krebse:

3 cl Olivenöl
1/2 Karotte } geschält und in Mirepoix (kleine
1/4 Zwiebel } Würfel) geschnitten
1 Schalotte }
1 kleines Kräutersträußchen
1 ungeschälte, zerdrückte Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer
2 cl Armagnac
3 cl roter Portwein
20 cl trockener Weißwein
2 entkernte, geviertelte Tomaten
1 Teelöffel Tomatenmark

Zutaten zur Farce:

200 g gekochte, zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
1 kleiner, zerkrümelter Thymianzweig
1/2 Teelöffel frischer gehackter Estragon

Geräte:

1 flache Kasserolle oder 1 Schmortopf mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Mörser oder 1 Mixer
1 Spitzsieb
1 flache, irdene Bratschüssel
1 kleiner Schöpflöffel
2 kleine Kasserollen
1 langes, biegsames Messer
1 Fleischklopfer

4 flache Teller oder
1 längliche Servierplatte } vorgewärmt

Zubereitung der Krebse:

1. Im Schmortopf werden die 3 cl Olivenöl erhitzt. Dann wirft man die lebenden Krebse hinein und läßt sie 6 Minuten darin schmoren und sich verfärben.*
2. Anschließend nimmt man den Topf vom Feuer, nimmt die Krebse mit dem Schöpflöffel heraus und läßt sie abtropfen, um sie dann auf einen Teller zu legen. Nun schneidet man die Schwänze ab, schält sie und reserviert sie bis zum Gebrauch.
3. Von den Körpern werden 4 nach dem Leeren auf die Seite gelegt, um beim Anrichten Verwendung zu finden. Die übrigen 16 werden im Mörser oder im Mixer grob zerkleinert. Man gibt sie in den ersten Kochtopf (1.) zurück, ergänzt sie durch das Mirepoix von Karotten, Zwiebel und Schalotte, das Kräutersträußchen, die Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, die Messerspitze Cayenne-Pfeffer und läßt das Ganze bei geöffnetem Deckel 5 Minuten lang ziehen.
4. Dann gießt man den Armagnac und den Portwein dazu und deckt den Topf halb zu: die Alkoholmischung soll kochen, sich auf die Hälfte reduzieren und die Krebse mit ihrem Aroma durchdringen.
5. Danach gibt man die 20 cl Weißwein, die 2 entkernten Tomaten und den Teelöffel Tomatenmark dazu. Man läßt (nun ohne Deckel) noch einmal kochen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Das dauert etwa 15 Minuten.
6. Diese Sauce gießt man durch das Spitzsieb auf die ovale Steingut-Bratschüssel für die Zubereitung der Röllchen. Dabei drückt man die Gemüse und die Krebsköpfe mit dem Rücken des kleinen Schöpflöffels so kräftig wie möglich aus, um ein Maximum von Saft und Aroma zu erhalten.
7. In der ersten kleinen Kasserolle erhitzt man auf schwachem Feuer die Farce, die aus 200 g gekochten und zerkleinerten Tomaten, dem zerkrümelten Thymian und dem Estragon zusammengesetzt ist, hebt die 20 Krebsschwänze, die vorher bereits entschält wurden (2.), unter und bewahrt diese Zubereitung auf.

* *Anmerkung des Herausgebers:* Diese Art, Krebse zu töten, ist nach deutschem Tierschutzgesetz verboten. In Deutschland müssen die Krebse vor dieser Zubereitung in reichlich kochendem Wasser kurz getötet werden. Die Schmorzeit verkürzt sich dadurch um ca. 1 Minute.

8. In der zweiten Kasserolle bringt man den halben Liter Wasser mit 10 g grobem Salz zum Kochen und blanchiert darin die Rosenkohlblätter 15 Sekunden lang. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Blätter darin bis zum Gebrauch.
9. Das Barschfilet wird mit dem langen Messer im Schrägschnitt in 4 feine Scheiben mit etwa 12 cm Länge geschnitten. Falls es nicht gelingt, sie fein und gleichmäßig genug zu schneiden, legt man sie zwischen zwei Blätter Aluminiumfolie und klopft sie mit dem Fleischklopfer vorsichtig auf gleichmäßige Dicke.
10. In jedes dieser Fischschnitzel legt man in die Mitte einen großen Eßlöffel zerkleinerte Tomate und 5 heiße Krebsschwänze (7.). Dann wickelt man sie mit eingeschlagenen Seiten so ein, daß geschlossene Rouladen entstehen. Diese legt man, Falte nach unten, in die ovale Schüssel auf die Krebssauce (6.).

Vollenden und Anrichten:

11. Diese schiebt man in den vorher auf 250 Grad (Thermostat 9–10) vorgeheizten Backofen für 4 Minuten. Dann schöpft man die Rouladen mit dem Schaumlöffel heraus, wobei man sie gut abtropfen läßt, um sie dann auf die Teller oder die Servierplatte zu legen.
12. Die Schüssel mit der Sauce stellt man auf lebhaftes Feuer und läßt den Inhalt kochen. Dann arbeitet man die 75 g Butter in Flöckchen ein, die sich mit der kochenden Masse völlig verbinden.
13. Damit übergießt man sofort die Röllchen, dekoriert sie dann mit den 4 zur Seite gelegten Krebskörpern (3.) und legt um sie eine Blätterkrone aus den heißen Rosenkohlblättern.

Hinweise

Man kann die Krebssauce (7.) durch die gleiche Menge amerikanische Sauce ersetzen, die man vorher zubereitet hat (Rezept S. 66); in diesem Fall wird die Sauce (12.) nicht mit Butter abschließend abgebunden, sondern mit 25 cl Crème fraîche.

Ebenso kann man die Röllchen einfacher mit gekochten Miesmuscheln füllen. Sie werden in trockenem Weißwein mit Schalotten und Sahne gekocht und dann aus der Schale genommen. Wenn man ihren Kochsud leicht reduziert und mit feinen Kräutern abschmeckt, die sehr fein gehackt sind, kann man damit auf schmackhafte Weise die Krebssauce (12.) ersetzen.

»Saftig und kernig in seinen Panzer, mit Kräuterbutter gewürzt«

Hummer, im Ofen geröstet

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

1 lebender Hummer von 900 g Gewicht
25 cl Würzbrühe (Rezept S. 86) oder, falls nicht vorhanden,
25 cl Wasser
7 g grobes Salz
2 Eßlöffel Olivenöl
} zum Kochen des Hummers

Sauce zum Würzen und als Begleitung:

15 cl trockener Weißwein
1 Messerspitze Thymianblüte
1 Teelöffel Kerbel oder glattblättrige Petersilie
1 Messerspitze Estragon, frisch gehackt
250 g Butter, 1 Stunde vorher auf Küchentemperatur erwärmt
Salz und Pfeffer
1 Sardellenfilet in Öl
15 g Butter, 1 Stunde vorher auf Küchentemperatur erwärmt
} Sardellenbutter

Geräte:

2 kleine Nirosta-Kasserollen, davon eine mit Deckel
1 kleiner Schneebesen
1 Mixer (falls vorhanden)
1 Küchenmesser
1 schweres großes Messer
1 ovale, emaillierte Schüssel
1 Nagel
1 Saucière
2 heiße flache Teller

Zubereitung der beiden Butterarten:
A) Kräuterbutter:

1. In der ersten kleinen Kasserolle läßt man die 15 cl trokkenen Weißwein mit der Kräutermischung, Thymianblüten, Kerbel und Estragon kochen; die Flüssigkeit soll so einkochen, daß etwa 3 Eßlöffel übrigbleiben.
2. Dann läßt man etwas abkühlen und gibt dann die 250 g erwärmte Butter, Salz und Pfeffer dazu. Das Ganze knetet man mit einer Gabel oder besser noch, man schlägt es mit einem kleinen Schneebesen so lange, bis

eine völlig homogene Paste daraus geworden ist. Diese stellt man im Topf bis zum Gebrauch zur Seite.

B) Sardellenbutter:

3. Das Sardellenfilet und die 15 g vorgewärmte Butter werden im Mixer gerührt. Falls ein solcher fehlt, hackt man das Sardellenfilet mit einem Küchenmesser sehr fein und arbeitet es dann in einer Schüssel entweder mit der Gabel oder mit dem Schneebesen so vollständig in die Butter ein, daß auch auf diesem Wege eine homogene Paste entsteht.

Zubereitung des Hummers nach dem Töten in Kochendem Wasser:

4. Zunächst werden die großen Hummerscheren mit einer raschen Bewegung von Hand abgenommen und dann mit dem Rücken des schweren Messers leicht aufgeschlagen, damit man das Fleisch nach dem Kochen leichter herausbekommt.
5. Die so vorbereiteten Scheren wirft man in die zweite kleine Kasserolle, in der die 25 cl Sud kochen (oder einfacher 25 cl Wasser mit 7 g grobem Salz). Darin läßt man sie 8 Minuten kochen, wobei der Topf zugedeckt wird, dann zieht man ihn vom Feuer und läßt die Scheren bis zum Gebrauch im heißen Wasser liegen.
6. Nun werden die 2 Eßlöffel Olivenöl in der ovalen Schüssel auf lebhaftem Feuer erhitzt. Dann den Hummer ohne die vorher entfernten Scheren (4.) hineinlegen. Er wird mehrere Male in dem heißen Öl gewendet, damit der Panzer von allen Seiten mit Öl überzogen ist.
7. Nun schiebt man die Schüssel in den vorher auf 250 Grad (Thermostat 9–10) vorgeheizten Backofen und läßt den Hummer darin 8 Minuten schmoren. Dann reduziert man die Temperatur auf 220 Grad (Thermostat 7) für den zweiten Teil des Garungsprozesses, der noch einmal 15 Minuten dauert.
8. Inzwischen hat man 100 g der Kräuterbutter (2.) in die Sardellenbutter eingearbeitet, indem man die Mischung kräftig mit dem Schneebesen geschlagen hat.
9. Zwischen den beiden Teilen des Garungsvorganges nimmt man die Schüssel aus dem Backofen. Mit einer Messerspitze oder mit einem großen Nagel bohrt man in den Kopf des Tieres ein Loch von der Größe des kleinen Fingers und füllt in dieses ein Drittel der Mischung (8.), um das Fleisch zum erstenmal mit ihr zu tränken.
10. Dann schiebt man die Schüssel in den Backofen zurück und wiederholt diesen Vorgang noch zweimal während der letzten 15 Minuten der Garungszeit.

Vollenden und Anrichten:

11. Wenn der Hummer gar ist, legt man ihn auf die Arbeitsplatte und schneidet ihn mit dem großen Messer der Länge nach in zwei Teile.

12. Aus dem Kopf entfernt man die oben liegende Tasche mit den Steinchen.
13. Den geöffneten Hummer legt man in die Kochschüssel zurück; dann nimmt man die in ihrem Kochsud heiß gehaltenen Scheren (5.) aus den Schalen und setzt sie in die Kopfhöhlen (12.).
14. Nun wird sofort serviert, wobei man die übrige Kräuterbutter separat in einer Saucière auf den Tisch bringt.

Hinweise

Der Hummer setzt sich – wie alle Krustentiere – aus drei Teilen zusammen: dem Kopf mit Körper, den Scheren und dem Schwanz. Der Körper enthält die Tasche mit den Steinen, die man wegwerfen muß. Innereien und Magen, die beim Kochen rot werden, werden zur Herstellung der amerikanischen Sauce verwendet. Der Magen wird auch »Corail« genannt.

Scheren und Schwanz enthalten das eigentliche Fleisch. Bei weiblichen Tieren kommen die Eier hinzu, die unter dem Schwanz zu einem Laich zusammengeklebt sind. Auch sie werden beim Kochen rot und zuweilen in Verbindung mit der Sauce gebraucht.

Krustentiere, die man lebend halbiert und dann kocht*, werden meistens trocken beim Kochen. Das Fleisch zieht sich zusammen und wird kautschukartig zäh. Bei diesem Rezept bleibt das Hummerfleisch saftig und kernig, denn es ist fest in den Panzer eingeschlossen und wird dazu mit der aromatisierten Butter getränkt. Auf gleiche Weise kann man auch Langusten zubereiten.

Ich selbst ziehe zu diesem Gericht als Beilage einen kleinen, heißen Salat vor: 50 g Karotten, 25 g Sellerie-Zweige, 25 g weißer Porree und 50 g Champignons werden in feine Julienne geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und dann ganz sanft in der Butter geschmort, so daß alle Gemüse »knackig« bleiben.

* *Anmerkung des Herausgebers:*
Das Zerteilen lebender Krustentiere ist nach deutschem Tierschutzgesetz verboten. Hummer müssen vor der Verarbeitung in reichlich kochendem Wasser getötet werden.

»Eine Zubereitung, die den Eigengeschmack garantiert«

Hummer, Langusten oder Krebse im Sud

Heiß oder kalt

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

1 lebender Hummer von 800 g Gewicht oder
1 lebende Languste von 800 g Gewicht oder
20 Krebse, das Stück ca. 60 g schwer
1 Eßlöffel frische, gehackte Petersilie

} weibliche Tiere sind zu bevorzugen

Kochsud oder Würzbrühe: Siehe Rezept Seite 86

Geräte:

1 schweres Messer
1 große Nirosta-Kasserolle
1 großes Tranchiermesser
1 ovale Platte oder
1 Gemüseschüssel

Anmerkung des Autors:

Falls man fürchtet, den kleinen schwarzen Darm bei den Krebsen mitzuessen, legt man sie 12 Stunden vor dem Kochen in eine Lösung von Wasser mit Magermilchpulver, wodurch der Darm gereinigt wird.

Falls aber die Krebse mit entschälten Schwänzen verwendet werden sollen, genügt es, nach dem Kochen und Schälen den Darm am hinteren Ende zu fassen und in Richtung auf den Kopf abzuziehen.

Man sollte sich sehr gut merken:

- daß zu langes Kochen bei Krustentieren ein scheußliches Hartwerden ihres Fleisches zur Folge hat,
- daß ein um eine Spur zu kurzes Kochen das Fleisch saftig und kernig zugleich erhält,
- daß eine Ruhepause zwischen Kochen und Anrichten das Fleisch sich entspannen läßt, wodurch es mürber wird.

Kochen der Krustentiere:

1. In kochendem Wasser töten.
2. Beim Hummer bricht man zunächst die großen Scheren, indem man sie leicht mit dem Rücken des schweren Messers aufklopft, um nach dem Kochen das Fleisch leichter herausnehmen zu können.
3. Die Krustentiere werden in die Kasserolle mit der ko-

chenden Würzbrühe gegeben und benötigen darin folgende Kochzeiten:
Hummer und Langusten mit 800 g Gewicht: 13 Minuten; Krebse: 2 Minuten

Vollenden:

4. Hummer und Languste werden mit dem großen Tranchiermesser der Länge nach halbiert.
5. Die Scheren werden abgeschnitten und das Fleisch herausgeschält.
6. Die Steintasche im Kopf wird entfernt (Methode S. 200).

Anrichten:

7. Hummer und Languste:
   Man legt sie in die ovale Schüssel und überdeckt sie mit den Gemüsen aus der Brühe. Dann gießt man 1/4 Liter der Brühe darüber, ehe man die gehackte Petersilie darüberstreut.
   Krebse:
   Sie werden in die Gemüseschüssel als Pyramide getürmt und die gehackte Petersilie ebenfalls darübergestreut.
8. Als Beilage kann man dazugeben:
   – Jungfräuliche Sauce (Rezept S. 88)
   – Brandsauce (Rezept S. 84)
   – Weiße Buttersauce (Rezept S. 65)

»Ein luftiger Hummerschaum und einfache Karottenscheiben«

Hummer-Kuchen mit Fondant-Karotten

Für 5 Personen

Zutaten für die Farce:

1 lebender Hummer von 350 g
1 Liter Wasser, 25 g grobes Salz } Sud für den Hummer
½ Teelöffel Kerbel, ½ Teelöffel Estragon } frisch und gehackt
25 g Trüffel, in feine Julienne, also Stäbchen von 2 cm Länge und 2 mm Dicke, geschnitten

Zutaten für den leichten Kuchenteig:

160 g rohes Hummerfleisch, das ist ein lebender Hummer von 350 g, am besten Weibchen
3 g Salz
2 Touren Pfeffer aus der Mühle
½ geschlagenes Ei
½ Eiweiß
150 g Crème fraîche, im Kühlschrank geeist
1 Eßlöffel Hummereier, die das Hummerweibchen unter seinem Bauch trägt

Wasser zum Backen der Kuchen:

25 cl Wasser

Zutaten für die Sauce:

25 cl Wasser
15 g Butter
1 Messerspitze Zucker
Salz und Pfeffer
250 g Karotten, geschält und in feine Scheiben geschnitten
2 cl Portwein
2 cl amerikanische Sauce oder Krebssauce (Rezepte S. 66 bzw. S. 94)
25 cl Crème fraîche
1 Messerspitze frischer, gehackter Estragon

Zutaten für das Vollenden:

6 Scheiben Trüffel

Geräte:

1 schweres Messer
2 mittlere Kasserollen und 1 Deckel

1 Standsieb
1 Salatschüssel
1 große Schere
1 Mixer
1 Holzspachtel
1 Metallspachtel
10 viereckige Blätter Aluminiumfolie mit 10 cm Seitenlänge
1 großer runder Eisentopf und ein Standgrill mit 37 cm Durchmesser
5 tiefe Teller oder
1 Servierschüssel } vorgewärmt

Zubereitung der Farce:

1. Mit einer raschen Handbewegung reißt man die Scheren von dem ersten lebenden Hummer ab* und ritzt sie mit dem schweren Handmesser an, damit man nach dem Kochen das Fleisch leichter herausbekommt. In einer der mittleren Kasserollen bringt man 1 Liter Wasser mit 25 g grobem Salz zum Kochen.
2. Da hinein gibt man den Hummer und die Scheren und läßt sie 5 Minuten lang kochen, um sie anschließend sofort im Standsieb unter laufendem, kaltem Wasser abzukühlen.
3. Dann schält man alles Fleisch heraus und schneidet es in kleine Würfel von 1 cm Seitenlänge. Diese hebt man in der Salatschüssel auf, nachdem man noch den gehackten Kerbel und Estragon und die Trüffel-Julienne dazugegeben hat.

Zubereitung des Teiges:

4. Vom zweiten Hummer – nachdem er in kochendem Wasser getötet wurde – trennt man den Schwanz ab, schält ihn, indem man zuerst mit der großen Schere die großen Ringe zerschneidet, die den Panzer nach vorn abschließen, und schält ebenso die beiden Scheren. Schließlich entnimmt man aus dem Kopf oder Koffer die Innereien und das Magen-Corail; alles wird zunächst aufgehoben.
5. Im Mixer werden das Fleisch von Schwanz und Scheren sowie die Innereien und das Corail mit Salz und Pfeffer 2 Minuten lang gemixt.
6. Wenn die Mischung ganz glatt geworden ist, gibt man das halbe geschlagene Ei und das halbe Eiweiß dazu und läßt den Mixer eine weitere Minute laufen, bis das

---

* *Anmerkung des Herausgebers:*
Dieses Verfahren ist nach deutschem Tierschutzgesetz verboten. Der Hummer muß also vorher in reichlich kochendem Wasser getötet werden!

Ganze völlig homogenisiert ist. Dann stellt man die Mixschüssel mit ihrem Inhalt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank, damit die Zubereitung stabil wird.

7. Danach befestigt man die Schüssel wieder auf dem Mixer, arbeitet nun die 150 g gefrorene Crème fraîche ein und läßt den Mixer wiederum einige Dutzend Sekunden laufen, bis die Zubereitung zu einer dicken Fettcrème wird. Dann stellt man sie noch einmal 15 Minuten in den Kühlschrank.
8. Anschließend mischt man vorsichtig in der Salatschüssel die Zutaten der Farce (3.) mit denen des Teiges (7.) mit dem Holzspachtel und arbeitet dann – falls man einen weiblichen Hummer zur Verfügung hatte – den Eßlöffel Hummereier sorgfältig ein.

Zubereitung der Kuchen:

9. Man legt auf die Arbeitsplatte 5 Blätter der Aluminiumfolie und verteilt auf diese die vorbereitete Masse (8.). Mit einem Löffel formt man gleichmäßige Fladen von 10 cm Durchmesser und 1 ½ cm Dicke und glättet sie mit dem Metallspachtel. Dann deckt man sie mit den anderen 5 Blättern Aluminiumfolie ab.

Zubereitung der Sauce:

10. In der zweiten mittleren Kasserolle bringt man die 25 cl Wasser mit 15 g Butter, der Messerspitze Zucker, Salz und Pfeffer zum Kochen, legt die Karottenscheibchen hinein und kocht sie 20 Minuten bei mittlerem Feuer und halb zugedeckt. Am Ende des Kochvorganges soll das Wasser völlig verdunstet sein, so daß die Karotten in einer Art glänzendem Sirup liegen.
11. Nun nimmt man den Deckel ab, gießt die 2 cl Portwein dazu, läßt die Flüssigkeit wieder um die Hälfte einkochen, fügt dann die amerikanische Sauce, Sahne und Estragon hinzu und läßt die Mischung noch einmal um ⅓ ihres Volumens schrumpfen. Dann würzt man ab und hält die Sauce im Wasserbad heiß.

Die Schaumkuchen werden im Dampf gegart:

12. In den großen runden Eisentopf gießt man die 25 cl Wasser, stellt den Grill hinein, deckt den Deckel darauf und bringt ihn auf lebhaftem Feuer zum Kochen.
13. Wenn das Wasser kocht, legt man die Kuchen (9.) auf den Grill, auf dem man sie von jeder Seite 3 Minuten im Dampf kochen läßt: Sie gehen auf, dehnen sich und werden locker und kernig.

Anrichten:

14. Nun bedeckt man den Boden der tiefen Teller oder der Servierschüssel mit der Sauce und den Karottenscheiben, die man heiß gehalten hatte (11.). Dann befreit man die Kuchen von der Aluminiumfolie und legt sie sorgfältig in die Sauce. Jeden von ihnen dekoriert man mit einer Trüffelscheibe.

Hinweise

Ich kaufe bevorzugt weibliche Hummer, deren Fleisch zar-

ter ist und deren Eier einen Jodgeschmack bieten und die man zur Bereicherung von Farcen und Saucen bei Krustentieren roh verwenden sollte.

Man kann dieses Rezept auch mit weniger kostspieligen Zutaten herstellen. Für die Farce nimmt man Langusten, die man genauso zubereitet und würfelt wie den Hummer. Für den Teig kann man das gleiche Gewicht Lachs statt Hummer verwenden.

Man kann die Schaumkuchen auch mit weißer Buttersauce reichen (Rezept S. 65), die leichter herzustellen ist und der man die Karottenscheiben glasiert beigibt (Methode Punkt 10).

»Um ein kleines Mittagessen im heißen Sommer aufzufrischen«

Geeiste Sardinen in Rotwein

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

650 g frische Sardinen, das sind 16 Stück mittlerer Größe
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Marinade:

1 Liter trockener Rotwein
20 cl roter Weinessig
2 mittlere Karotten = 90 g } geschält und in feine Scheiben
1 mittlere Zwiebel = 80 g } von 2 mm Dicke geschnitten
1 ganz kleines Kräutersträußchen
3 Gewürznelken

Zutaten zur Garnitur:

2 sauber geschälte und in 16 Scheiben von 2 mm Dicke geschnittene ungespritzte Zitronen
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel Kerbelblätter

Saucenbeilage:

Tomaten-Schaumsauce (Rezept S. 98)

Geräte:

1 mittlere Kasserolle
1 ovale Steingutschale
1 Saucière

Am Vortag werden Marinade und Sardinen zubereitet:

1. Man gibt in die Kasserolle alle Zutaten für die Marinade: Rotwein, Weinessig, Karotten, Zwiebeln, Kräutersträußchen, Nelken. Dann läßt man sie auf kleinem Feuer 25 Minuten lang bei offenem Deckel kochen und um ein Viertel reduzieren.
2. Dann gießt man die Flüssigkeit in die irdene Schale, um sie rasch erkalten zu lassen.
3. Nun schuppt man die Sardinen, nimmt sie aus und entfernt die Köpfe.
4. Anschließend wäscht man sie in frischem Wasser und trocknet sie sorgfältig in einem Tuch.
5. Dann werden sie mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt, ganz in die Marinade versenkt und für eine Nacht in den Kühlschrank gestellt.

Kochen der Sardinen und Vollenden:

6. Man nimmt die Schale mit der Marinade aus dem Kühlschrank, legt auf jede Sardine eine Zitronenscheibe und träufelt zusätzlich den Zitronensaft darüber.
7. Dann stellt man die Schale auf das Feuer, bringt sie zu leichtem Sprudeln und kocht so 30 Sekunden.
8. Danach nimmt man sie vom Herd, läßt die Sardinen darin und gießt die Marinade allein in die Kasserolle. Diese stellt man auf kleines Feuer und läßt den Inhalt 15 Minuten lang leicht kochen, so daß er erneut um 1/3 reduziert wird.
9. Dann gießt man ihn zurück über die Sardinen in der Schale und läßt sie abkühlen, wobei man die Sardinen ab und zu umdreht.
10. Anschließend stellt man die Schale in den Kühlschrank zurück. Ein oder zwei Tage später kann man sie servieren. Zuvor streut man den Eßlöffel Kerbelblätter darüber. Als Beilage reicht man kalte Tomaten-Schaumsauce (Rezept S. 98), die man in einer Saucière getrennt serviert.

Hinweise

Dieses Rezept kann anstatt eines Vorgerichtes im Sommer auch als Hauptgericht dienen. In diesem Fall ersetzt man die Zwiebelscheiben durch 20 kleine, neue Zwiebeln, die man beim ersten Kochen der Marinade (1.) mitkocht, dazu 125 g mageren Brustspeck, den man in kleine Scheiben von 1 cm Länge schneidet. Man blanchiert ihn 1 Minute lang in ungesalzenem, kochendem Wasser und kocht ihn dann mit, wenn die Marinade zum zweitenmal aufgekocht wird (8.).

»Eine Tasche voller Überraschung mit dem Duft von Fluß und Garten«

Lachswickel mit Schmorgemüse

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

6 cl Erdnußöl
600 g frisches Lachsfilet, das der Fischhändler enthäutet und entgrätet hat
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel gehackte Schalotte
12 Estragonblätter
80 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
8 Eßlöffel trockener Weißwein
10 cl Geflügelbouillon, die man aus 1/5 Bouillonwürfel mit 10 cl Wasser bereitet

Zutaten für die Gemüsebeilage:

100 g Karotten
100 g Champignons (geschält)
100 g Zwiebeln
50 g Butter
Salz und Pfeffer
1 gestrichener Teelöffel frischer, gehackter Estragon

Geräte:

1 Julienneschneider
1 Küchenmesser
1 Kasserolle mit verstärktem Boden und Deckel
1 Holzspachtel
1 Pinsel
4 Blätter Schwefelpapier, die zu 4 runden Scheiben von je 35 cm Durchmesser zurechtgeschnitten sind
1 Pinzette
1 langes, schweres Tranchiermesser
1 Bratschüssel, oval, die so groß sein muß, daß sie die 4 Wikkel aufnehmen kann
4 heiße flache Teller

Zubereitung der Gemüsebeilage:

1. Man schneidet die Karotten zur Julienne, also in Stäbchen von 4 cm Länge und 2 mm Breite.
2. Champignons und Zwiebel muß man wegen ihres weicheren Fleisches von Hand mit dem Küchenmesser in gleiche Stäbchen schneiden.

3. Nun erhitzt man in der Kasserolle die 50 g Butter und läßt darin, ohne daß sie sich verfärben, langsam in folgender Reihenfolge die Gemüse schmoren: Karotten und Zwiebeln 5 Minuten, dann die Champignons 3 Minuten. Karotten und Zwiebeln schmoren also 8 Minuten. Während des Kochens müssen sie ständig mit dem Holzspachtel umgerührt werden, damit sie nicht ansetzen.
4. Dann salzen und pfeffern und den gestrichenen Teelöffel Estragon zugeben. Dann läßt man sie bei geschlossenem Topf 2 weitere Minuten schmoren, ehe man den Topf vom Feuer nimmt und abkühlen läßt.

Vorbereitung und Kochen der Wickel:

5. Mit dem Pinsel bestreicht man die runden Schwefelpapier-Blätter mit den 3 cl Erdnußöl. Dann faltet man sie auf die Hälfte und verteilt die Gemüsejulienne (4.) gleichmäßig in diese kleinen Halbmonde.
6. Nun entfernt man mit der Pinzette die ganz kleinen Gräten, die im Lachsfleisch verborgen sind: Man fühlt sie, wenn man leicht mit dem Finger über die Oberfläche des Fisches streicht.
7. Ist man damit fertig, schneidet man das Lachsfilet mit dem scharfen Tranchiermesser in 12 kleine Streifen von je 1 cm Dicke.
8. Je drei dieser Streifen legt man flach auf jede der Juliennetaschen, würzt sie dann mit Salz, Pfeffer und Schalotte.
9. Dann schiebt man in jede Wickel 3 Estragonblätter, legt 20 g Butterflocken darauf und gießt 2 Eßlöffel trockenen Weißwein sowie 1 Eßlöffel Geflügelbouillon dazu.
10. Dann verschließt man jeden Wickel, indem man das Papier vollständig zusammenfaltet und die Seiten sorgfältig zusammenknifft. Es soll die Form einer eingepackten Kartoffel entstehen, wobei die Packung hermetisch dicht sein muß.
11. Nun erhitzt man die Bratschüssel, nachdem man sie mit dem Rest der 3 cl Erdnußöl eingepinselt hat, im Backofen, der auf 250 Grad (Thermostat 9–10) eingestellt ist, 5 Minuten lang (5.).
12. Dann nimmt man sie heraus, setzt die Wickel so hinein (10.), daß sie sich gegenseitig nicht berühren, und schiebt sie für 2 Minuten in den Backofen zurück.
13. Beim Herausnehmen sind die Wickel aufgegangen und goldbraun geworden. Man legt sie so, wie sie sind, auf die Teller und überläßt es den Gästen, ihren Inhalt zu entdecken.

Hinweise

Man kann dieses Gericht bereichern, wenn man dazu eine weiße Buttersauce mit grüner Zitrone reicht. (Rezept S. 65)

Falls man keinen frischen Estragon zur Verfügung hat, kann man statt dessen Estragon in Essig nehmen, wobei man die Menge um die Hälfte verringert.

Das Schwefelpapier kann durch Aluminiumfolie ersetzt werden.

Man kann dieses Gericht auch gut mit gefrorenem Lachs zubereiten. Die Wickel kochen dann ½ Minute kürzer. Ebenso kann man statt des Lachs Kohlfisch oder Kabeljau nehmen, der in gleich dicke Scheiben geschnitten wird.

»Bei jedem Bissen
das volle Meeres-Aroma«

Wolfsbarsch in Algen

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

1 Wolfsbarsch (Seewolf) von 800 g
2 große Hände voll Algen (Seetang von den Austernbänken), die man beim Fischhändler bekommt
10 cl Wasser
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

20 cl jungfräuliche Sauce (Rezept S. 88)

Zutaten zur Beilage und Dekoration:

6 Eßlöffel Kressepüree (Rezept S. 96)
2 ganze Krebse (wahlweise)

Geräte:

1 große Schere
1 tiefe, ovale Gußeisenschale mit Deckel
1 Wasserbad
1 feines scharfes Messer
2 große flache Teller oder
1 ovale Servierplatte } sehr heiß
1 Saucière

Vorbereitung und Kochen des Fisches:

1. Der Fisch wird ausgenommen und die große Rückenflosse mit der großen Schere abgeschnitten (das kann man auch vom Fischhändler machen lassen).
2. Nicht schuppen, denn seine Schuppen enthalten eine Art Schlamm, der beim Kochen unter den Algen sein Aroma abgeben soll. Außerdem kann man nach dem Kochen den Fisch um so leichter abziehen.
3. Auf dem Boden der Gußeisenschale macht man mit der Hälfte der Algen ein Bett und gießt 10 cl Wasser darüber. Darauf legt man den Fisch, nachdem man ihn von innen gesalzen und gepfeffert hat, und gibt die Krebse dazu (wahlweise).
4. Dann bedeckt man ihn sorgsam mit den übrigen Algen, deckt die Schale mit ihrem Deckel zu und setzt sie auf lebhaftes Feuer und läßt sie 20 Minuten kräftig kochen.

Die Sauce:

5. Inzwischen stellt man die jungfräuliche Sauce zum Wärmen in das Wasserbad.

Anrichten:

6. Wenn man mit dem Kochen fertig ist, präsentiert man zunächst den Gästen den Wolfsbarsch in der Gußeisenschale und läßt sie die Joddämpfe riechen.
7. Dann trägt man die Schale in die Küche zurück, nimmt den Wolfsbarsch aus seinem Bett und zieht die Haut mitsamt den Schuppen ab: Sie löst sich wie eine Decke.
8. Nun hebt man die Filets mit dem feinen Messer ab, salzt und pfeffert sie sparsam und legt sie entweder auf die Teller oder die Servierplatte.
9. Man übergießt den Fisch mit 8 Eßlöffeln der jungfräulichen Sauce (5.) und serviert deren Rest getrennt in einer Saucière.
10. Neben den Fisch gibt man das Kressemus und darauf, wegen des Farbkontrastes, die beim Kochen rot gewordenen Krebse (3.) und (4.).

Hinweise

Für mein Gefühl ist dies eine sehr glückliche Art der Zubereitung von Seefischen; sie erzielt eine Fülle frischen Aromas.

Um dieses Aroma zu unterstreichen und voll zu entwikkeln, sollte man den weißen oder schwarzen Pfeffer in dem Rezept durch vakuumentwässerten grünen Pfeffer ersetzen, den man im Mixer gemahlen hat.

Falls man keine Algen bekommen kann, nimmt man statt dessen für das Kochbett des Wolfsbarsches große Bündel glatt- oder krausblättriger Petersilie. Dann muß man aber das Kochwasser salzen.

Den Wolfsbarsch kann man durch andere Fische ersetzen, zum Beispiel durch Seezunge, Petersfisch, Goldbrasse, Teufelsfisch usw.

Falls man auf dem Lande lebt, kann man diese Kochmethode auch für Teich- und Flußfisch übernehmen, wie Forelle, Barsch, Zander, Hecht. Als Kochbett nimmt man dann eine Mischung aus Wildkräutern: Brennesseln, Sauerampfer, Klee, Thymian usw.

»Ein Panzer von Meersalz hält den Fisch saftig«

Dorade in der Salzkruste

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

1 graue, rosa oder besser noch »Königs«-Dorade von 800 g Gewicht
1 kg grobes Meersalz

Sauce und Gemüsebeilage:

12 cl jungfräuliche Sauce (Rezept S. 88)
12 cl Schnittlauch-Crèmesauce (Rezept S. 93)
6 Eßlöffel Lauch-Mus (Rezept S. 327)

Geräte:

1 große Schere
1 ovale Emailschale von der Breite des Fisches
1 feines, scharfes Messer
2 flache Teller oder } sehr heiß
1 längliche Servierplatte }

Zubereitung des Fisches:

1. Der Fisch wird ausgenommen und die große Rückenflosse mit der großen Schere abgeschnitten (diese Arbeit kann man auch dem Fischhändler überlassen).
2. Nicht schuppen, da die Schuppen einen Schlamm enthalten, der beim Garen unter der Salzkruste sein Aroma entwickelt und nach dem Kochen das Abhäuten mit den Schuppen leichter ist.
3. In der Emailschüssel wird ein Drittel des Meersalzes gleichmäßig ausgebreitet, darauf der Fisch flach gelegt und mit dem übrigen Salz völlig zugedeckt.
4. Den Backofen hat man bereits vorher auf 220 Grad (Thermostat 7) vorgeheizt. Nun schiebt man die Schüssel hinein und läßt den Fisch 18 Minuten garen.

Vollenden und Anrichten:

5. Nach dem Kochen präsentiert man den Gästen zuerst die Dorade in der Schüssel.
6. Dann trägt man sie in die Küche zurück. Dort zerklopft und entfernt man die Salzkruste, die den Fisch umgibt und die beim Garen hart wurde.
7. Dann zieht man die Haut mit den Schuppen ab, die sich leicht wie eine Decke lösen läßt.
8. Mit dem feinen Messer hebt man sodann die Filets ab und salzt, falls notwendig, ganz leicht nach. Man gibt

etwas Pfeffer darüber und legt sie dann entweder auf die Teller oder die längliche Servierplatte.

9. Dort überdeckt man sie vollständig mit der ausgewählten Sauce.
10. Neben den Fisch schichtet man das Lauch-Mus und serviert sofort.

Hinweise

Während des Garens wird das Salz zu einem Panzer und damit zu einem zweiten hermetisch abgeschlossenen Ofen.

Es handelt sich hier um eine sehr glückliche Form der Zubereitung, die auch auf manch anderen Fisch angewendet werden kann.

Es ist auch die beste Art, Sardinen zu garen, die bei dieser Art der Zubereitung ihren strengen Geruch nicht in der Küche verbreiten können...

»Eine Fischsauce,
ganz in Spitzen gewirkt...
mit dem Witz des Pfeffers«

Petersfisch mit Pfeffer-Sabayone

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

1 Petersfisch von 800 g Gewicht
10 g Butter
1 Teelöffel gehackte Schalotte
Salz und Pfeffer
10 cl Geflügelbouillon, die man aus einem Fünftel Würfel Instant Geflügelbouillon in 10 cl Wasser gewinnt
1 Eßlöffel trockener Weißwein
10 cl Crème fraîche
1 Teelöffel graue Pfefferkörner

Zutaten für die Pfeffersauce:

1 Eigelb
1 ½ Eßlöffel kaltes Wasser

Geräte:

1 Pinsel
1 irdene Bratschüssel
1 schwere Kasserolle
1 Spitzsieb
1 kleine Kasserolle
1 feines scharfes Messer
2 flache Teller oder
1 längliche Servierplatte } vorgewärmt
1 kleine Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen

Der Fisch:

1. Man läßt den Petersfisch vom Händler von den Flossen befreien, abschuppen und ausnehmen.
2. Die Bratschüssel wird mit den 10 g Butter eingepinselt und darüber die gehackte Schalotte gestreut. Darauf legt man den Petersfisch, salzt und pfeffert ihn und begießt ihn mit der Geflügelbouillon und dem Weißwein.
3. Der Backofen wurde auf 220 Grad (Thermostat 7) vorgeheizt. Man bedeckt die Bratschüssel mit einem Blatt Aluminiumfolie und schiebt sie in den Backofen, wo sie 20 Minuten kochen muß. Während des Kochens muß man den Fisch oft mit dem Kochsud begießen.

4. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit gibt man die 10 cl Crème fraîche in die Bratschüssel, und zwar rund um den Petersfisch.

Die Sauce:

5. Mit dem Boden der schweren Kasserolle zerdrückt man die Pfefferkörner in große Stücke: Auf diese Art zerdrückter Pfeffer wird »mignonette« genannt.
6. Nun nimmt man den Petersfisch aus der Bratschüssel und legt ihn zwischen zwei heiße Teller.
7. Den Kochsud (4.) gießt man durch das Spitzsieb in eine kleine Kasserolle. Da hinein gibt man den »Mignonette«-Pfeffer, läßt bei voller Hitze kochen und die Flüssigkeit sich um 1/3 ihres Volumens reduzieren.
8. Während dieser Zeit enthäutet man vorsichtig den Fisch, schneidet mit dem feinen Messer die Filets und hebt sie ab, um sie dann auf die Teller oder die Servierplatte zu legen. Man stellt sie auf der Backofenklappe heiß, wobei man den Backofen auf 160 Grad (Thermostat 5) eingestellt hat.
9. Nun schüttet man Eigelb und kaltes Wasser in die Salatschüssel und schlägt sie 45 Sekunden mit dem kleinen Schneebesen, bis die Mischung an Volumen zunimmt und Blasen zieht.
10. Diese Mischung, auch Sabayone genannt, gießt man unter weiterem Schlagen auf den kochenden Pfeffersud (7.); das geschlagene Eigelb gerinnt in der Hitze und gibt der Zubereitung ein vergrößertes Volumen und eine große Leichtigkeit.
11. Damit werden die Filets vom Petersfisch alsbald überdeckt, anschließend sofort serviert.

Anregungen und Hinweise

Dieses Rezept ist auch für viele andere Seefische brauchbar: Seezunge, Goldbrasse, Seekröte, Merlan, Seebarbe usw.

Bei der Sauce kann der Pfeffer durch andere Aromen und Gewürze ersetzt werden, z. B. Estragon, Basilikum, Dill, Safran usw.

»Sahnige Einfachheit des Rochens«

Rochenflügel mit Seeigeln

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Rochenflügel, am besten vom Sternrochen, zubereitet vom Fischhändler, mit netto 800 g Gewicht
1 Liter Kochsud mit Gemüsen (Rezept S. 86)

Zutaten für die Sauce:

20 cl Crème fraîche
4 Eigelb
3 Eßlöffel kaltes Wasser

Zutaten zur Beilage:

4 sehr große Seeigel

Geräte:

1 Topf mit Deckel
4 flache Teller oder } vorgewärmt
1 ovale Servierplatte }
1 Schaumlöffel
1 kleines Küchenmesser
1 kleine Kasserolle
1 kleine Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen

Beim Fischhändler:

1. Die Seeigel öffnen lassen.
2. Rund um den Rochenflügel die durchsichtigen Fransen, die ihn umgeben, 2 cm breit abschneiden lassen. Dann in 4 gleiche Stücke teilen.

Der Fisch:

3. Zuerst wäscht man die Rochenstücke gründlich unter fließendem kaltem Wasser, wobei die klebrige Masse auf der Haut abgehen muß.
4. Sodann legt man die Rochenstücke in den Topf und gießt den Liter kalten Kochsud darüber.
5. Man bringt den Topf zum Kochen, deckt ihn dann zu und reguliert das Feuer so, daß der Rochen 15 Minuten lang sanft weiterkocht.
6. Inzwischen entnimmt man vorsichtig mit dem Teelöffel die kleinen rosa Teile des rosa Corails aus den Seeigeln und legt sie auf die Teller oder die Servierplatte, die man auf der Backofenklappe heiß stellt, wobei der Backofen auf 160 Grad (Thermostat 5) eingestellt ist.

7. Dann schöpft man mit dem Schaumlöffel die Rochenstücke aus dem Kochsud und läßt sie auf einem Leinentuch abtrocknen.
8. Dort befreit man sie mit dem kleinen Küchenmesser vorsichtig von ihrer Haut und legt sie dann auf die Teller oder die Servierplatte neben die Seeigel (6.), die auf der Backofenplatte heiß stehen.

Die Sauce:

9. In der offenen, kleinen Kasserolle werden bei lebhaftem Feuer 10 cl des Kochsuds mit den Gemüsen kräftig gekocht und auf die Hälfte ihres Volumens reduziert (5.).
10. Dann gibt man die 20 cl Crème fraîche dazu und läßt die Mischung sich wiederum um die Hälfte ihres Volumens reduzieren.
11. In die Salatschüssel gießt man derweil die 4 Eigelb mit den 3 Eßlöffeln kalten Wassers und schlägt sie mit dem Schneebesen etwa 1 Minute, bis die Masse an Volumen gewinnt und blasig wird.
12. Unter fortgesetztem Schlagen gießt man diese Mischung in die kochende Reduktion des cremig gewordenen Kochsuds (10.). Das geschlagene Eigelb gerinnt in der Hitze, es gibt dem Ganzen ein größeres Volumen und eine besondere Leichtigkeit. Dann zieht man die Kasserolle vom Feuer.

Vollenden und Anrichten:

13. Die Rochenteile werden auf den Tellern oder der Servierplatte gefällig angeordnet. Auf jedes Stück dekoriert man die Stücke von den Seeigeln blütenförmig als Kranz und bedeckt das Ganze mit der Sauce (12.), um anschließend sofort zu servieren.

Hinweise

Der Rochen ist vielleicht der einzige Fisch, der rasch zerfällt und nicht später als 2 bis 3 Tage nach dem Fischen gegessen werden kann.

Hier zwei Anregungen, wie man die Seeigel ersetzen kann:

- Etwa 20 frische grüne Spargelspitzen (Rezept S. 43) oder solche aus der Konserve,
- 1 Eßlöffel grüner Pfeffer, dreimal unter fließendem Wasser gewaschen.

In letzterem Fall sollte man ½ Teelöffel Dijon-Senf nach dem Kochen in die Sauce (12.) geben, wenn diese fertig reduziert ist. Senf darf nicht kochen!

Im Dampf gekocht, ist Broccoli die ideale Gemüsebeilage zum Rochen.

»Ein delikates Rezept für das köstliche und blättrige Fleisch des Merlans«

Merlan mit Gemüse-Streifen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 Merlane, etwa 220 g pro Stück

Zutaten für die Gemüsefarce:

100 g Karotten } geschält
50 g Sellerie-Knolle }
100 g große Champignons
50 g Butter
Salz und Pfeffer
6 cl roter Portwein
20 cl Crème fraîche
½ Teelöffel frischer gehackter Estragon
1 Eigelb

Zutaten zum Kochen der Fische:

20 g auf Küchentemperatur erwärmte Butter
1 gestrichener Eßlöffel gehackte Schalotte
2 Eßlöffel trockener Weißwein
10 cl Crème fraîche
3 cl roter Portwein
2 cl Noilly Prat
1 Teelöffel frische, gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 Schere
1 langes, biegsames Messer
1 Gemüseschneider
1 Küchenmesser
1 Nirosta-Kasserolle mit Deckel
1 Holzspachtel
1 Pinsel
1 ovale Emailschale
1 Schaumlöffel
4 heiße flache Teller

Die Fische (beim Fischhändler vorbereiten):

1. Die Merlane werden von Flossen befreit und durch die Kiemen ausgenommen.
2. Das Entgräten: mit dem weichen Messer schneidet man beiderseits am Rückgrat entlang und hebt dabei die Fi-

lets ab. Mit der Schere schneidet man die Mittelgräte an beiden Extremitäten nahe beim Schwanz und am Kopf durch, löst sie und zieht sie dann durch den Einschnitt heraus. Der Merlan bildet nun eine Tasche.

Die Farce:

3. Karotten und Sellerie werden im Apparat zu Julienne geschnitten, so daß 4 cm lange Stäbchen mit 2 mm Durchmesser daraus werden. Die Champignons dagegen muß man wegen ihres elastischen Fleisches von Hand mit dem kleinen Messer in gleiche Stäbchen schneiden.
4. Nun erhitzt man in der Kasserolle die 50 g Butter und läßt darin ohne Deckel und mit 3 Minuten Abstand die einzelnen Juliennegemüse in folgender Reihenfolge schmoren: die Karotten 9 Minuten, den Sellerie 6 Minuten, die Champignons 3 Minuten. Sie dürfen sich dabei nicht verfärben, weshalb man sie während der ganzen Zeit mit dem Holzspachtel umrührt.
5. Dann werden sie gesalzen und gepfeffert. Danach die 6 cl Portwein, die 20 cl Crème fraîche, den halben Teelöffel gehackten Estragon zugeben und das Ganze bei halbgeschlossenem Deckel weitere 5 Minuten auf mittlerem Feuer kochen.
6. Anschließend hebt man den Topf vom Feuer und läßt ihn kalt werden, nachdem man vorher sorgfältig das zuvor mit dem Schneebesen aufgeschlagene Eigelb in die Masse eingearbeitet hat.

Kochen der Fische:

7. Die Merlane werden innen gepfeffert und gesalzen, danach mit einem Löffel mit $^2/_3$ der Julienne-Gemüse gefüllt (6.).
8. Die ovale Schüssel wird mit dem Pinsel mit 20 g Butter ausgestrichen, die gehackte Schalotte darübergestreut. Darauf die Merlane legen.
9. Die Fische und ihre Umgebung garniert man mit der restlichen Gemüse-Julienne (6. und 7.) und fügt 2 Eßlöffel Weißwein und die 10 cl Crème fraîche hinzu.
10. Dann schiebt man die Schüssel in den zuvor sehr stark vorgeheizten Backofen (250 Grad = Thermostat 9) und läßt sie darin 6 bis 8 Minuten.
11. Dann zieht man sie heraus, gießt den Noilly Prat und den Portwein dazu und stellt sie für weitere 2 bis 3 Minuten in den Backofen zurück. Fische und Sauce nehmen dabei eine schöne, goldbraune Farbe an.

Anrichten:

12. Die Merlane werden entweder in der Kochschüssel oder auf heißen Tellern, auf die man sie nach dem Abtropfen mit dem Schaumlöffel legt, angerichtet. In beiden Fällen werden sie reichlich mit der Sauce bedeckt (11.). Darüber die Petersilie streuen.

Hinweise

Die Gemüsefarce (6.) kann am Vorabend zubereitet werden, ebenso die gefüllten Merlane, so daß die Dame des Hauses am nächsten Tage die Fische nur noch vor der Mahlzeit in den Ofen schieben muß.

Diese Sauce eignet sich vorzüglich auch für viele Süßwasserfische: Forellen, Barsch usw.

Die Sauce Julienne paßt auch gut zu pochiertem Geflügel und weiß geschmortem Fleisch, Huhn in Bouillon gekocht, weißem Kalbsragout...

»Stockfisch, wie ich ihn liebe«

Bouillabaisse vom Stockfisch*

Für 4 bis 6 Personen

Hauptzutaten:

750 g weißer Stockfisch
10 g Olivenöl
100 g Zwiebeln
80 g Weißes vom Lauch } geschält und fein gehackt
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
300 g geschälte Kartoffeln
1 Messerspitze Safran (ca. 4 g)
Pfeffer aus der Mühle
1 Kräutersträußchen
1 Liter Wasser
10 cl trockener Weißwein

Zutaten zum Vollenden:

1/2 französisches Stangenbrot, in 20 Scheiben geschnitten
10 cl Olivenöl
1 Teelöffel frische, gehackte Petersilie

Sauce:

Brandsauce (Rezept S. 84)

Geräte:

1 großes Messer
1 Schüssel
1 Gußeisentopf mit 40 cm Durchmesser
1 Holzspachtel
1 Küchenmesser
1 Pinsel
1 Saucière
1 heißer Teller

Am Vortag den Stockfisch entsalzen:

1. Man schneidet das Fischfilet mit dem großen Messer in 4 Stücke und legt sie für 24 Stunden in die Schüssel mit kaltem Wasser. Diese stellt man unter den gleichmäßig laufenden Hahn.

Die Gemüsebeilage:

2. Auf mittlerem Feuer läßt man in dem Gußeisentopf die 10 cl Olivenöl heiß werden und gibt die gehackten Zwiebeln hinein, weißen Porree und Knoblauch. Man läßt sie

* *Anmerkung des Herausgebers:* Stockfisch ist stark durchsalzener und getrockneter Kabeljau.

im offenen Topf 15 Minuten lang schmoren, ohne daß sie sich verfärben dürfen, und rührt sie während der ganzen Zeit fleißig mit dem Holzspachtel um, damit sie nicht ansetzen.

3. Dann teilt man die entschälten Tomaten mit dem Küchenmesser in Hälften, entfernt die Stiele und drückt sie in der hohlen Hand aus, damit Fruchtwasser und Kerne herausfließen. Danach hackt man das Fruchtfleisch in große Stücke.
4. Nun gibt man sie zu dem anderen Gemüse im Gußeisentopf und läßt das Ganze wiederum bei offenem Topf noch einmal 5 Minuten kochen.
5. Darüber legt man, flach verteilt, die in Scheiben von 1 cm Dicke geschnittenen Kartoffeln.

Der Stockfisch:

6. Der Fisch wird sorgfältig auf einem Tuch getrocknet, dann in Stücke von 3 cm Seitenlänge geschnitten, die man auf das Kartoffelbett (5.) verteilt. Sie werden mit der Messerspitze Safran und 4 Touren Pfeffer aus der Mühle gewürzt, aber nicht gesalzen. Dann gibt man den Kräuterstrauß dazu und übergießt das Ganze mit dem Wasser und dem Weißwein.
7. Anschließend läßt man das Ganze bei vollem Feuer 25 Minuten kochen und würzt dann noch einmal nach. Durch das längere und intensive Kochen entsteht die Emulsion, die ein Ergebnis der innigen Verbindung von Flüssigkeit (Wasser und Wein) mit dem Öl ist.
   Die Kartoffeln wirken dabei dank ihres Stärkegehaltes als Bindung. So erhält man eine sirupartige Flüssigkeit, die fast samtweich wirkt und völlig durchdrungen ist von den Aromen der Gemüse, der Gewürze und des Fisches.
8. Nun bepinselt man die Brotscheiben beiderseits mit den 10 cl Olivenöl und läßt sie unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldbraun grillen.

Anrichten:

9. Abschließend nimmt man den Kräuterstrauß aus der Suppe, überstreut sie mit der gehackten Petersilie und stellt sie in dem Gußeisentopf auf den Tisch. Dazu reicht man die Brandsauce in einer Saucière und die gerösteten Brotscheiben (8.) auf einem heißen Teller.

Hinweise

Dieses Gericht kann vollständig am Vortag oder am Morgen zubereitet werden, so daß es nur aufs Feuer gestellt zu werden braucht, wenn die Gäste mit dem Apéritif beginnen.

Will man dieses Essen etwas reichlicher gestalten, so gibt man dazu große Schnitten einer guten Brotsorte, die mit Knoblauch eingerieben und mit Olivenöl bepinselt, sodann gegrillt und mit frischen Tomaten und Sardellen oder mit Brandsauce bestrichen sind. Sie werden heiß serviert.

»Eine Mischung aus dem Aroma des Meeres, des Schnittlauchs und dem Duft des Grills«

Gegrillte Seezunge mit Austern und Schnittlauch

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

1 große Seezunge von 600 g
Salz und Pfeffer
1 Eßlöffel Erdnußöl
8 Austern, entweder »spezial« Portugieser oder flache Belons 00
8 verlesene, gewaschene Salatblätter
1 Liter Wasser, 10 g grobes Salz } zum Salatkochen

Sauce:

10 cl Schnittlauch-Crèmesauce (Rezept S. 93)
1 Teelöffel frischer, gehackter Schnittlauch

Geräte:

1 großes Messer mit scharfer, biegsamer Klinge
1 große Schere
1 Pinsel
3 flache Teller
1 Sieb, das mit einem Tuch ausgelegt ist
1 kleine Kasserolle zum Pochieren der Austern
1 mittlere Kasserolle
1 Metallspachtel
2 flache Teller oder 1 längliche Servierplatte } vorgewärmt

Vorbereitung der Seezunge (vom Fischhändler machen lassen):

1. Zunächst oberhalb der Filets mit dem Messer den Kopf der Seezunge abschneiden.
2. Die graue Haut am Rücken des Fisches entfernen. Die weiße Haut am Bauch nur abschuppen. Dann mit der Messerspitze rautenförmig einschneiden.
3. Sodann schneidet man mit der Schere die Flossen ab und öffnet den Fisch unten am Bauch, um den Magen herauszunehmen. Dann wäscht man das Innere des Einschnittes unter dem laufenden Wasser.
4. Anschließend würzt man die Seezunge mit Salz und Pfeffer, bepinselt sie rundum mit dem Erdnußöl und läßt sie auf einem flachen Teller ruhen.
5. Als nächstes bereitet man die Sauce zu.

6. Danach wird der Backofengrill bei offener Ofenklappe vorgeheizt.

Zubereitung der Austern (das Öffnen überläßt man dem Fischhändler):

7. Mit einem Teelöffel nimmt man vorsichtig das Fleisch aus den Schalen. Dabei hält man sie über das Sieb, das auf einer kleinen Kasserolle liegt, damit man darin allen Saft aus den Muscheln auffängt und dieser durch das Sieb in die Kasserolle fließt.
8. Diesen Saft läßt man sprudelnd kochen und pochiert darin die Austern 30 Sekunden lang.
9. In der mittleren Kasserolle werden 1 Liter Wasser mit 10 g grobem Salz zum Kochen gebracht und darin die Salatblätter 1 Minute blanchiert. Anschließend läßt man sie auf einem Leinentuch abtrocknen.
10. Dann wickelt man die Austern in die Salatblätter und macht kleine Päckchen daraus. Sie werden auf der Backofenklappe zwischen 2 flachen Tellern warm gehalten, die dort während des Fischgrillens stehen bleiben.

Das Grillen des Fisches:

11. Mit dem ölgetränkten Pinsel ölt man den heißen Grill ein. Darauf legt man den Fisch auf die Seite mit weißer Haut diagonal zum Grillgestänge und läßt ihn so 2 Minuten rösten.
12. Mit dem Metallspachtel legt man ihn dann auf der gleichen Seite in die andere Diagonale des Grillgestänges und läßt ihn auch in dieser Lage wieder 2 Minuten rösten.
13. Dann erst wendet man ihn auf die andere Seite und verfährt in gleicher Weise, so daß er auch auf ihr insgesamt 4 Minuten gegrillt wird.

Vollenden und Anrichten:

14. Danach werden die 4 Filets abgehoben, indem man mit dem schmalen, biegsamen Messer an der Hauptgräte entlang zwischen Fleisch und Gräten durchfährt, um die Filets zu lösen.
15. Der Boden der Teller oder der länglichen Servierplatte wird mit der Schnittlauch-Crèmesauce bedeckt (5.), darauf die 4 Filets legen und zwar mit der in Rombenform eingeritzten Seite nach unten (12. und 13.). Mit den 8 Austernpäckchen dekorieren (10.). Darüber streut man den frischen Schnittlauch.

Hinweise

In diesem Rezept kann man die Schnittlauch-Crèmesauce auch durch eine weiße Buttersauce (Rezept S. 65) ersetzen, die man mit einemEßlöffel feiner Julienne verziert, die aus Zitronenschale hergestellt ist, die man zuvor in kochendem Wasser 10 Minuten blanchiert hat. Die Buttersauce macht man im letzten Moment leichter, indem man 2 Eigelb mit 3 Eßlöffel kalten Wasser à la Sabayone verarbeitet (Rezept S. 217).

Für mich ist die einzige Art, Seezungenfilets zu essen, die,

sie »wie gewachsen«, also fest an der Hauptgräte, zu garen. Auf diese Weise zieht sich ihr Fleisch nicht zusammen und sieht dann nicht aus wie Korkenzieher, nimmt auch nicht jene unappetitliche Zeichnung an.

Panierte und gegrillte Fische sind saftig beim Essen und leicht zuzubereiten: es genügt, sie vor dem Grillen zwar nicht durch geschlagenes Ei und Zucker, sondern durch geschlagene Butter zu ziehen und dann in frischen Brotkrümeln zu rollen. Die Butter erhält die kernige Weichheit des Fleisches und verhindert das Anbacken am Grill.

»Ein lustiger und bunter Fischtopf«

Eintopf im Algendampf

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

400 g Seewolfsfilet
4 Jakobsmuscheln
4 kleine Rötlinge, je etwa 60 g Gewicht
24 Meeresschnecken
½ Liter Wasser, 10 g grobes Salz } zum Kochen der Meeresschnecken
4 Salatblätter
4 bauchige Austern (Portugaises) »spezial«
4 große Miesmuscheln
1 Seezungenfilet, vom Fischhändler abgelöst
4 große Langustinen von je 70 bis 80 g Gewicht
4 große Hände voll Algen von den Austernbänken, 16 cl Wasser } zum Kochen der Fische und Schalentiere

Zutaten für die Garnitur:

25 g Karotten, 25 g Zwiebeln, 25 g weißer Lauch, 25 g Schnittlauch } geschält und in sehr feine Julienne, Stäbchen von 4 cm Länge und der Dicke des Schnittlauchs, geschnitten
Salz und Pfeffer

Sauce:

8 cl weiße Buttersauce (Rezept S. 65)
8 cl jungfräuliche Sauce (Rezept S. 88)

Geräte:

1 kleine Kasserolle
1 Nadel
1 kleines Sieb mit eingelegtem Tuch
1 Schale
4 runde Gußeisentöpfe mit Deckeln, 4 runde Kuchengrills oder durchlöcherte Alufolie } Durchmesser 20 cm
1 biegsames scharfes Messer
4 große flache Teller, 1 oder 2 Saucièren } vorgewärmt

Die Fische:

1. Das Abheben der Filets des Seewolfs und das Öffnen

der Jakobsmuscheln läßt man vom Fischhändler machen.

2. Die Rötlinge werden gereinigt und die Kiemen abgeschnitten, während man die Fische selbst nicht ausnimmt: ihr Inneres besteht aus einer saftigen Leber (daher der Name »Meeresbekassinen«).
3. Die Meeresschnecken werden gewaschen und dann in der kleinen Kasserolle in ½ Liter kochendem Wasser mit 10 g grobem Salz 2 Minuten pochiert, anschließend auf einem Tuch getrocknet. Das korkenzieherartige Fleisch zieht man mit einer Nadel heraus und entfernt den schwarzen Teil am Wulst der Schnecke.
4. Im Kochwasser der Schnecken blanchiert man die 4 Salatblätter 1 Minute lang und läßt sie dann abtropfen.
5. Dann öffnet man die Austern. Das Fleisch nimmt man mit einem Teelöffel vorsichtig aus der unteren, gewölbten Schale, die man dabei über das kleine Sieb mit dem Tuch hält, das auf der Schüssel liegt, damit der Austernsaft dort hinein gefiltert wird. Die Austernschalen werden gewaschen und mit den blanchierten Salatblättern (4.) ausgelegt. Dort hinein legt man die Austern, gießt das gefilterte Austernwasser darüber und häuft die Meeresschnecken darauf.
6. Nun bürstet und wäscht man sorgfältig die Außenschalen der Miesmuscheln.
7. Die Seewolffilets werden mit dem biegsamen Messer unter Erhaltung ihrer Silberhaut in zwei Teile geteilt, das Seezungenfilet dagegen in 4 Teile.

Das Kochen der Fische:

8. Als nächstes legt man alle 4 Böden der Gußeisentöpfe mit Algen aus, gießt je 5 cl Wasser darüber und stellt dann die kleinen Kuchengrills darauf. An ihrer Stelle kann man runde, reichlich durchlöcherte Aluminiumfolie nehmen. Darauf verteilt man alle Fische und Krustentiere, wobei man die Langustinen nicht vergessen darf und darauf achten muß, daß man die Seewolffilets mit der Haut nach unten legt.
9. Das Ganze wird mit der Gemüsejulienne überstreut, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt. Die Töpfe zudecken. Man stellt sie auf kräftiges Feuer und kocht sie, gerechnet ab Beginn des eigentlichen Kochens, 3 Minuten lang.

Vollenden und Anrichten:

10. Man präsentiert den Gästen die Fischtöpfe, wobei man die Deckel abnimmt, damit sie den aufsteigenden, jodhaltigen Duft genießen können.
11. Dann trägt man die Töpfe in die Küche zurück, schneidet mit dem Tranchiermesser die Langustinen der Länge nach in zwei Hälften und öffnet und entfernt die

oberen Schalen der Miesmuscheln. Dann rekonstruiert man auf den Tellern die Zusammenstellung der Fische und Krustentiere möglichst so, wie sie in den Dampftöpfen lagen.

12. Eine oder beide der vorgeschlagenen Saucen serviert man getrennt in Saucièren.

Hinweise

Die Fische können bereits am Vorabend zubereitet, auf das Algenbett gelegt und mit der Gemüsejulienne überdeckt werden. Man sollte dann den Topf mit dem Deckel schließen und im Kühlschrank aufheben.

Einige Schnitten französisches Stangenbrot, geröstet und mit Brandsauce (Rezept S. 84) bestrichen, passen gut zu diesem Rezept.

»Ein Verwandter des Gemüse-Eintopfs«

Meeres-Pot-au-feu

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

2 Seewölfe von je 300 g Gewicht
4 kleine Felsenrötlinge von je 100 g Gewicht
16 mittlere Miesmuscheln
4 flache Belonaustern
4 Seezungenfilets, die man vom Fischhändler abheben ließ
8 Langustinen
4 Nüsse von Jakobsmuscheln (vom Fischhändler hergerichtet)

Zutaten für das Kochen der verschiedenen Meerestiere:

1 Eßlöffel gehackte Schalotte
1 Strauß glatt- oder krausblättriger Petersilie
12 cl Wasser
} zum Kochen des Seewolfs

20 cl trockener Rotwein
1 Kräutersträußchen, ergänzt durch 1 Zweig Estragon
6 Pfefferkörner
1 gestrichener Teelöffel Zucker
} zum Kochen der Seezungenfilets

20 cl Kochsud (Rezept S. 86) zum Kochen der Langustinen und Rötlinge

12 cl trockener Weißwein
1 Teelöffel gehackte Schalotte
Salz und Pfeffer aus der Mühle
} zum Kochen der Miesmuscheln

Zutaten zur Gemüsegarnitur:

1 Liter Wasser
15 g grobes Salz
} Kochwasser für die Gemüse

4 kleine Lauchstangen
8 Mini-Karotten
8 Mini-Rübchen, weiß
8 Mini-Gürkchen
12 frische Spargelspitzen oder
100 g abgefädelte grüne Bohnen
} das sind 100 g netto von jedem Gemüse, wenn man von normalen Sorten nimmt und sie zur Form großer Oliven zurechtschneidet

Zutaten für die Sauce:

250 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt

Zutaten zum Vollenden:

4 Scheiben franzzösisches Stangenbrot

1 Eßlöffel Olivenöl
1 Teelöffel Butter
4 Sardellenfilets in Olivenöl
Saft einer halben Zitrone

Geräte:

1 große Kasserolle
1 große Schere
1 biegsames Tranchiermesser
1 Austernmesser
3 ovale, innen emaillierte Schalen mit passenden Deckeln dazu
2 kleine Kasserollen und 1 Deckel dazu
1 Schaumlöffel
1 kleines Sieb mit eingelegtem Tuch
1 kleiner Schneebesen
4 große flache Teller oder 1 große Servierplatte } sehr heiß
1 Saucière
1 kleine Pfanne

Die Gemüse:

1. In der großen Kasserolle bringt man 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz zum Kochen. Da hinein gibt man:
   – Lauch, Karotten und weiße Rübchen: 10 Minuten,
   – Gürkchen, Spargel und grüne Bohnen: 5 Minuten.
   Dann zieht man den Topf vom Feuer und hält die Gemüse darin heiß.

Die Meerestiere:

2. Zunächst schneidet man den Seewölfen die Flossen ab, schuppt sie, nimmt sie aus und wäscht sie. Das Gleiche geschieht mit den Rötlingen, bei denen man achtgeben muß, daß man die Lebern erhält.
3. Die Muscheln werden gebürstet und sorgfältig gewaschen.
4. Die Austern öffnet man mit dem Spezialmesser.
5. Als Nächstes breitet man auf dem Boden einer der drei ovalen Schalen den Eßlöffel Schalotten aus und macht darüber ein Bett aus der Hälfte des Petersilienstraußes. Darauf legt man die Seewölfe, salzt und pfeffert und deckt sie mit der anderen Hälfte der Petersilie zu. Darüber gießt man 12 cl Wasser und kocht sie darin im Backofen bei geschlossenem Deckel 8 Minuten, nachdem man den Backofen vorher auf 220 Grad (Thermostat 7) erhitzt hat.
6. In der zweiten Schale kocht man die 20 cl Rotwein mit dem Gewürzsträußchen, den 6 Pfefferkörnern und dem Teelöffel Zucker und läßt die Flüssigkeit etwas einkochen. Darin kocht man die Seezungenfilets 3 Minuten leicht sprudelnd, zieht dann die Schale vom Feuer und hält den Fisch im Kochsud heiß.

7. In der dritten ovalen Schale bringt man die 20 cl Kochsud zum Kochen, pochiert darin zunächst 1 ½ Minuten lang die Langustinen und nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus. Den Sud läßt man weiterkochen und pochiert nun darin die Rötlinge 2 Minuten lang.
8. In der ersten kleinen Kasserolle kocht man die 12 cl trockenen Weißwein mit dem Teelöffel gehackter Schalotte. Wenn der Wein kocht, gibt man die Miesmuscheln hinein, pfeffert aus der Mühle und läßt sie etwa 6 Minuten kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Dann zieht man sie sofort vom Feuer und nimmt das Fleisch aus den Muscheln.
9. Nun holt man mit einem kleinen Teelöffel vorsichtig das Fleisch der Austern aus den Schalen, wobei man über dem kleinen Sieb arbeitet, das mit einem Tuch ausgelegt ist, damit der Saft der Austern durch dasselbe in die zweite kleine Kasserolle geseiht wird, auf die man das Sieb gestellt hat. In diesem Saft pochiert man dann die Austern und die Nüsse der Jakobsmuscheln bei sehr schwacher Hitze: man muß sie mit dem Fingerrücken gut aushalten können. Anschließend fischt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und hält sie auf einem Teller heiß, den man auf die offnene Backofenklappe stellt, wobei man den Backofen auf 180 Grad (Thermostat 6) einstellt.

Zubereitung der Buttersauce mit dem Kochsud:

10. In die Kasserolle mit dem Kochsud der Austern (9.) gießt man den Weißwein, in dem man die Miesmuscheln gekocht hat (8.) sowie den Kochsud von den Rötlingen (7.) und den Rotwein von den Seezungen (6.). Die Mischung läßt man solange kochen, bis sie ¾ ihres Volumens verdampft hat: am Ende sollen etwa 10 cl Flüssigkeit übrigbleiben.
11. In diese arbeitet man die 250 g Butter in Flöckchen ein, wobei man die Masse mit dem kleinen Schneebesen kräftig bearbeitet und gleichzeitig den Topf in lebhaft kreisender Bewegung um die eigene Achse hält, damit Flüssigkeit und Butter sich zu einer homogenen Lösung verbinden und schließlich das Endprodukt sehr fett wird. Während der ganzen Zeit bleibt der Topf aber auf lebhaftem Feuer.

Anrichten:

12. Mit der Hälfte dieser »Butter-Kochsud«-Sauce bedeckt man die großen Teller, die andere Hälfte serviert man getrennt in einer Saucière, die gut vorgewärmt sein muß.

    Auf die Teller garniert man kreisförmig die Fische in der Reihenfolge:

1 Rötling
1 Seezungenfilet
4 Miesmuscheln
1 Seewolffilet
2 Langustinen
1 Auster
1 Jakobsmuschel

} zwischen den einzelnen Fischsorten läßt man Zwischenräume, in die man die verschiedenen Sorten tournierter Gemüse häuft, wobei man mit den Farben spielt

13. Auf jeden Teller gibt man am Schluß eine vorher mit Öl eingepinselte und beiderseits goldbraun gebackene Schnitte Brot, die man mit der Rötlingsleber belegt, die man kurz in Butter in der Pfanne gesotten hat.
Jede der Schnitten wird dann noch mit einem Sardellenfilet dekoriert, das man mit ein paar Tropfen Zitrone gewürzt hat.

Hinweise

Falls es an der Zeit zur Herstellung der Kochsud-Buttersauce mangelt, ersetzt man sie durch die jungfräuliche Sauce (Rezept S. 88), die man heiß serviert, aber am Abend zuvor bereiten kann.

Man kann sie aber auch rascher herstellen, wenn man die Kochsude nach dem Reduzieren (10.) und die 250 g Butter zusammen in den Mixer gibt. Die Gemüse im Sud geben gemahlen die gewünschte Fettigkeit.

Freilich kann man dieses Rezept auch auf bequemere und weniger kostspielige Fische übertragen, z. B. Seeaal, Makrelen, Merlane...

Geflügel

»Kleine, weiche,
doch kernige Happen«

Hühnerflügel in Meursault mit Gurken

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

48 Hühnerflügel (der in diesem Rezept benötigte Flügel ist nicht das äußerste Dreieck des Hühnerflügels, sondern der direkt darüber liegende, fleischige Teil)
1 Liter Wasser
30 g Butter
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Gemüsegarnitur:

300 g geschälte Gurken
1 Liter Wasser
15 g grobes Salz
25 g Butter
1 Teelöffel Streuzucker
1 Teelöffel frische Kerbelblätter

Zutaten für die Sauce:

80 g Champignons in Mirepoix, also Würfel von 4 cm Seitenlänge, geschnitten
1 Teelöffel gehackte Schalotten
6 cl Wermut Noilly Prat
15 cl weißer Meursault
30 cl flüssige Schlagsahne
2 Eßlöffel frisch zerkleinerte Tomaten (s. Rezept S. 314)
½ Teelöffel frischer, gehackter Estragon
1 Teelöffel Kerbelblätter
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 großes Tranchiermesser
1 mittlere Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Küchenmesser
1 Topf mit verstärktem Boden
1 Schüssel
1 Pfanne
4 flache Teller oder
1 Servierplatte } vorgewärmt

Das Ausbeinen der Flügel:

1. Mit Hilfe des schweren Messers trennt man von beiden

Seiten die Knochengelenke der Vorflügel ab. Damit erleichtert man das Ausbeinen.

2. Dann blanchiert man die Flügel 2 bis 3 Minuten in der Kasserolle, die mit 1 Liter Wasser gefüllt ist; anschließend schöpft man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Tuch trocknen und abkühlen.
3. Dann zieht man die beiden kleinen Knochen aus jedem Flügel, indem man auf beide zunächst stark mit dem Daumen drückt, so daß sie aus dem Fleisch wie aus einer Hülle gleiten.

Zubereitung der Gurken:

4. Mit dem Küchenmesser teilt man die Gurke in 3 cm lange Stücke, teilt diese Stücke in je 4 Teile und schneidet diese dann zur Form großer Oliven. Dann blanchiert man sie 3 Minuten in der mittleren Kasserolle (2.), die zuvor gespült wurde und in der man 1 Liter Wasser und 15 g grobes Salz zum Kochen brachte; anschließend nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und stellt sie auf einem Teller zur Seite.

Zubereitung der Flügel in ihrer Sauce:

5. In dem Topf mit verstärktem Boden erhitzt man die 30 g Butter. Die blanchierten Flügel (3.) hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann läßt man sie sanft schmoren und 10 Minuten von beiden Seiten anbräunen. Anschließend nimmt man sie mit dem Schaumlöffel aus dem Topf und stellt sie auf einem Teller zur Seite.
6. Nun gibt man in den gleichen Topf die Champignonwürfel und den Teelöffel gehackte Schalotten und schmort sie 3 Minuten.
7. Nun schüttet man das Fett aus dem Topf in eine Schüssel und gießt den Wermut und den Meursault hinzu. Die Mischung gibt man in den Topf zurück und läßt sie leicht kochen, bis sie 3/4 ihres Volumens verloren hat.
8. Nun fügt man die Sahne, die Tomatenstücke, den gehackten Estragon und den Kerbel hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer und kocht die Masse erneut auf die Hälfte ein.
9. Nun verringert man das Feuer und gibt das Geflügelfleisch (6.) in die Sauce (9.), um es darin heiß zu halten. Der Topf darf nicht mehr kochen.

Vollenden und Anrichten:

10. In der Pfanne schmilzt man die 25 g Butter und gibt die blanchierten Gurken (5.) hinein. Man läßt sie von allen Seiten goldbraun werden, wobei man den Kaffeelöffel Feinzucker darüber streut und läßt sie 2 Minuten lang lebhaft schmoren.
11. Zum Schluß wird das Geflügelfleisch auf den Tellern oder der Servierplatte so angerichtet, daß es von der Sauce ganz überzogen ist. Darüber werden die kleinen, geschmorten Gurken verteilt (11.) und schließlich die Kerbelblätter darüber gestreut. Sofort servieren.

»Geflügelfleisch im Duft von Lauch«

Weißes Geflügelfleisch in Porree-Sabayone

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 Stücke weißes Geflügelfleisch, Brust oder Flügel
Pfeffer und Salz
10 g Buflter
60 g weißer Lauch, geschält und in Scheiben geschnitten
1 gestrichener Teellöffel gehackte Schalotte
1/4 Karton Kresse, gewaschen und entstielt
3 cl Portwein
25 cl Geflügelbouillon, die man aus 1/2 Würfel Geflügelbouillon Instant erhält, den man in 25 cl Wasser auflöst
12 cl Crème fraîche

Zutaten für die Gemüsegarnitur:

40 g Butter
60 g Schalotten, 60 g Zwiebeln, 60 g Champignons, 20 g Trüffel (wahlweise) } geschält und in Mirepoix geschnitten, kleine Würfel von 5 mm Seitenlänge
Salz und Pfeffer
1 Messerspitze Thymianblüten

Zutaten für die Sabayone:

2 Eigelb
3 Eßlöffel kaltes Wasser

Geräte:

1 kleiner Topf
1 Holzspachtel
1 biegsames feines, aber scharfes Messer
1 gußeisener Topf
1 Schaumlöffel
1 Mixer
1 Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen
4 flache Teller oder 1 längliche Servierplatte } sehr heiß

Zubereitung der Gemüsegarnitur:

1. In der kleinen Kasserolle werden die 40 g Butter erhitzt und damit, ohne sie zu färben, in nachstehender Reihenfolge und in je 3 Minuten Abstand die Gemüse

geschmort: Schalotten, Zwiebel, Champignons und Trüffel: also kocht die Schalotte 9 Minuten, die Zwiebel 6 Minuten, Champignon und Trüffel 3 Minuten.
Während des ganzen Vorganges werden die Gemüse ständig mit dem Holzspachtel umgerührt, damit sie nicht ansetzen. Am Schluß würzt man mit Salz, Pfeffer und Thymianblüte und läßt sie erkalten.

Vorbereitung und Kochen des weißen Geflügelfleisches:

2. Die Geflügelhaut wird entfernt; mit dem scharfen, feinen Messer schneidet man Taschen in die Fleischstücke, und zwar der Dicke nach, diese würzt man von innen vorsichtig mit Salz und Pfeffer und füllt die Gemüsegarnitur (1.) hinein.
3. In dem Gußeisentopf schmort man die 10 g Butter, die weißen Lauchscheiben und die gehackten Schalotten 10 Minuten lang, wobei man sie mit dem Holzspachtel umrührt; denn sie dürfen sich nicht verfärben.
4. Dann gibt man die Kresseblätter zu, gießt den Portwein, die Geflügelbouillon und die Sahne darüber und läßt erneut 10 Minuten sanft kochen.
5. Die gefüllten Geflügelfleischstücke hineingeben (2.) und sie lebhaft weitere 8 Minuten kochen lassen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie dabei abtropfen und hält sie zwischen 2 aufeinander gelegten Tellern auf der Backofenplatte heiß, wozu man den Backofen bereits vorher auf 180 Grad (Thermostat 6) einreguliert hat.

Zubereitung der Lauch-Sabayone:

6. Im Mixer rührt man zusammen: das Kochgut (5.), Lauch, Schalotten, Kresse, Portwein, Bouillon und Sahne. Die fertige Mischung gießt man in die kleine Kasserolle (1.), die man vorher gespült hat und hält sie auf kleinem Feuer warm.
7. Die Eigelb und das kalte Wasser gibt man in die Salatschüssel und schlägt sie mit dem kleinen Schneebesen 40 Sekunden lang auf, bis das Volumen zunimmt und die Masse Bläschen zieht. Dann gibt man die Mischung nach und nach unter weiterem Schlagen in die gut warme, aber nicht kochende Lauch-Sauce (6.).

Anrichten:

8. Die Fleischstücke (5.) werden auf die Teller oder die Servierplatte verteilt und völlig mit der Lauch-Crème-Sauce bedeckt (7.).

Hinweise

Das Grüne vom Lauch kann man hier nicht verwenden, denn es würde der Sauce Schärfe geben. Man ersetzt es durch die Kresse, die die zartgrüne Farbe erzeugt.

Für dieses Rezept sollte man beim Geflügelhändler Mastgeflügel verlangen, das kurz vor dem Schlachten nur mit Milch und Reis gemästet wurde. Sein weißes Fleisch ist besonders weich und zart.

Ein Trüffel von 30 g, der in feine Julienne geschnitten ist und dem Eigelb bei der Zubereitung der Crème-Sauce beigefügt wird (7.), gibt dem Gericht eine raffinierte Note.

Die Geflügelhaut wirft man nicht weg, sondern schneidet sie in kleine viereckige Würfel und schmort sie in ein wenig Öl, damit sie kroß wird. Als Beigabe zu Salaten schmeckt das ausgezeichnet.

Geflügel in Gelee mit Pfefferkörnern

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

Salz
4 Hühnerschenkel je 220 g. Darunter versteht man die ganze Keule einschließlich dem Stück, das an den Schenkel anschließt
4 Scheiben geräucherte Schweinebrust zu je 30 g

Zutaten für die Marinade und zum Kochen:

12 graue Pfefferkörner
1 Eßlöffel Kerbelblätter
1 Teelöffel Estragonblätter
20 cl Wermut Noilly Prat
2 Blatt Gelatine
½ Liter Geflügelbouillon, die man aus einem Bouillonwürfel erhält, den man in ½ Liter Wasser auflöst

Geräte:

1 tiefe Schale
1 kleine Salatschüssel
1 Schaumlöffel
1 Einmachglas für 1 kg Füllgewicht mit großer Öffnung und der passende Deckel dazu
1 großer hoher Topf zum Sterilisieren

Am Vortag wird das Geflügel vorbereitet:

1. Die Keulen werden leicht gesalzen, indem man sie mit der Hand auf beiden Seiten mit Salz einreibt.
2. Jede Keule wird nun in eine Speckscheibe gewickelt.
3. Dann in die tiefe Schale legen und darüber die Pfefferkörner, Kerbel und Estragon streuen. Man feuchtet sie leicht an und gießt die 20 cl Wermut darüber. So läßt man sie die ganze Nacht im Kühlschrank ziehen.

Fertigstellung und Sterilisation:

4. Die beiden Blätter Gelatine werden in der kleinen Salatschüssel in kaltem Wasser eingeweicht, damit sie aufquellen. Danach arbeitet man sie vollständig in den halben Liter warmer Geflügel-Bouillon ein.
5. Mit dem Schaumlöffel schöpft man nun die Geflügelkeulen aus der Marinade (3.) und schichtet sie in das Einmachglas. Anschließend gießt man die Marinade und die Geflügelbouillon (4.) darüber.

6. Nun wird das Einmachglas hermetisch verschlossen und 2 Stunden in dem großen Topf mit kochendem Wasser sterilisiert. Anschließend im Einweckwasser abkühlen und das Glas kaltstellen.

Einige Regeln für das Einwecken:

- Das Weckglas und sein Deckel oder der Gummiverschluß müssen in kochendem Wasser gründlich gewaschen werden und sollen anschließend an der Luft trocknen.
- Das Glas darf nicht über die Markierungslinie gefüllt werden.
- Zwischen Topfboden und Glas legt man entweder eine durchlöcherte Holzscheibe oder ein dickes Tuch, um das Glas vor zu großer Hitze zu schützen.
- Das kochende Wasser im Einwecktopf soll dieselbe Höhe haben wie das im Weckglas enthaltene Gut.
- Man darf das Weckglas erst aus dem Sterilisator entnehmen, wenn das darin enthaltene Wasser nur noch warm oder schon kalt ist.

»Eine heiße Essigmarinade«

Huhn in Weinessig

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Huhn mit 1400 g Gewicht, das vom Geflügelhändler ausgenommen und vorbereitet wurde
Salz und Pfeffer
30 g Butter
6 ungeschälte Knoblauchzehen

Zutaten für die Sauce:

8 cl Weinessig
25 cl trockener Weißwein
4 cl Armagnac
2 Teelöffel weißer Senf
1 Teelöffel Tomatenmark
15 cl Crème fraîche
30 g auf Küchentemperatur erwärmte Butter

Zutaten für die Garnitur:

2 ausgedrückte frische Tomaten (Rezept S. 314)
1 Teelöffel Kerbelblätter

Geräte:

1 ovaler Schmortopf mit Deckel
1 Schüssel
1 kleiner Schneebesen
1 kleine Salatschüssel
1 Spitzsieb
1 kleine Kelle
4 große Teller oder 1 Servierplatte } heiß

Zerlegen des Geflügels:

1. Vom Geflügelhändler läßt man die Flügel und die Schenkel vom Huhn abtrennen. Man bittet ihn dabei, die beiden »Pfaffenschnitzel« an den Schenkeln zu lassen, das sind die beiden kleinen Fleischstücke am Ende des Rückgrats, die ungefähr rechts und links je 6 cm am Steißbein liegen.
2. Die Flügel und Keulen breitet man auf dem Tich aus und würzt sie beiderseits mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung des Huhns:

3. Im Schmortopf erhitzt man die Butter und bräunt darin die Hühnerteile zunächst mit der Hautseite nach unten

5 Minuten lang, dann wendet man sie und läßt sie auch auf der anderen Seite 5 Minuten bräunen.

4. Nun gibt man die ungeschälte Knoblauchzehe dazu und läßt bei gedecktem Topf 20 Minuten die Flügel und 25 Minuten die Keulen schmoren. Bei diesem Vorgang muß das Feuer kontrolliert werden, damit sie nicht zu braun werden: zu stark geschmort, trocknen die Flügel aus und verlieren die elastische Festigkeit des weißen Fleisches.
5. Falls das Huhn zu viel Fett hat, nimmt man 4/5 davon weg. Man gießt das überschüssige Fett in eine Schüssel, wobei man den Schmortopf bei halb-geöffnetem Deckel schräg hält, so daß das Huhn und die Knoblauchzehe darin bleiben.

Zubereitung der Sauce:

6. Man stellt den Schmortopf aufs Feuer zurück, gießt den Essig hinein und verrührt ihn rasch mit dem Schmorfond vom Hühnchenschmoren (4.), wobei man den am Boden des Schmortopfes fest gewordenen Fond sorgfältig ablöst.
7. Nun bedeckt man den Topf zur Hälfte und reduziert die Flüssigkeit auf 3/4 ihres Volumens. Die Essigdämpfe durchdringen die Hühnerstücke. Dann entnimmt man das Huhn und hält es zwischen 2 flachen Tellern heiß, die man auf die Backofenklappe stellt. Der Backofen wurde vorher auf 180 Grad (Thermostat 6) erhitzt.
8. Danach schlägt man in der kleinen Salatschüssel mit dem Schneebesen den Weißwein, den Armagnac, den Senf und das Tomatenmark zu einer glatten Mischung, gießt diese in den Schmortopf und läßt sie 5 Minuten bei großem Feuer kochen und sich reduzieren.
9. Sodann gibt man, nachdem man den Schmortopf vom Feuer gezogen hat, unter kräftigem Schlagen die Crème fraîche hinzu und arbeitet die 30 g Butter in Flöckchen ein. Dabei darf man aber nicht aufhören, die Masse mit dem Schneebesen zu bearbeiten, damit sie sich vollständig mischt. Anschließend nachwürzen.
10. Nun wird diese Sauce (9.) durch das Spitzsieb gegossen, wobei man mit dem Rücken der kleinen Kelle die Knoblauchzehe kräftig ausdrückt, um sämtliche Aromastoffe und das Fruchtmark herauszubekommen.

Anrichten:

11. Die Hühnerteile legt man auf die Teller oder die Servierplatte, überdeckt sie voll mit der Sauce (10.) und streut über das Ganze die kleinen Tomatenstücke und die Kerbelblätter.

»Petersilien-Mus zwischen Fleisch und Haut«

Mit Petersilie »getrüffeltes« Huhn in Malvasier-Sauce

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Huhn von 1,4 kg Gewicht, ausgenommen und vorbereitet vom Geflügelhändler
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Farce:

50 g Butter
1 Eßlöffel glattblättrige Petersilie ohne Stiele
Saft einer Zitrone
1 Eßlöffel Wasser
8 g Salz
2 g Pfeffer (ca. 4 Umdrehungen der Pfeffermühle)
3 Eßlöffel glattblättrige Petersilie
1 Eßlöffel Schnittlauch
1 Teelöffel Estragon
2 Eßlöffel Schalotten
} zu sehr feinem Mirepoix gehackt
50 g Champignons
50 g Brustspeck
50 g frischer weißer Käse

Zutaten für die Malvasier-Sauce:

10 g Butter
1 Eßlöffel gehackte Schalotte
3 cl Malvasier-Essig
5 cl Geflügel-Bouillon, die man aus 1/10 Bouillonwürfel erhält, den man in 5 cl Wasser auflöst
2 Eßlöffel Crème fraîche
20 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
15 g Würfelchen von frischen ausgedrückten Tomaten (Rezept S. 314)
1 Teelöffel Kerbelblätter

Geräte:

1 Mixer
1 Salatschüssel
1 großes Tranchiermesser
1 ovale Bratpfanne
1 Schüssel
1 Spitzsieb
1 kleine Kasserolle

1 Wasserbad
4 große Teller oder } heiß
1 Servierplatte }

Zubereitung der Farce:

1. Im Mixer werden die 50 g Butter, einer der drei Eßlöffel Petersilie, der der Farce ihre Farbe gibt, der Zitronensaft, der Eßlöffel Wasser, Salz und Pfeffer gemixt.
2. Dann gibt man die Mischung in die Salatschüssel, fügt die übrigen feingehackten Zutaten der Farce dazu: Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Schalotte, Champignon, Speck und weißen Käse. Das Ganze rührt man mit dem Schneebesen durcheinander, bis man eine homogene Paste erhält.

»Das Trüffeln« des Huhns:

3. Beginnend am Hals, den man zuvor mit dem Tranchiermesser eingeschnitten hat, löst man die Haut vom Fleisch, indem man mit den Fingern vorsichtig zwischen Haut und Fleisch hindurchfährt. Das muß sehr behutsam geschehen, damit die Haut nicht beschädigt wird. Immer noch mit der Hand stopft man nun in den so geschaffenen Zwischenraum die Farce und verteilt sie möglichst gleichmäßig auf Filets und Schenkel.

Zubereitung des Huhns:

4. Nun legt man das Huhn zum Braten in die Pfanne, und zwar auf den Rücken und ohne Beigabe von Fett, nachdem man es von innen gesalzen und gepfeffert hat. Man läßt es im zuvor auf 240 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen braten, wobei man es häufig mit dem von der Farce stammenden Bratfett begießt.
5. Nach dem Braten nimmt man das Huhn aus der Pfanne und stellt es auf einem Teller heiß, den man auf die Klappe des noch heißen Backofens stellt, wobei man das Huhn mit einer Aluminiumfolie abdeckt.

Zubereitung der Malvasier-Sauce:

6. Das Bratfett leert man in eine Schüssel; in die Pfanne gibt man die 10 g Butter, darin wird der Eßlöffel gehackte Schalotte 2 Minuten glasiert, ohne daß sie sich verfärbt, dann löscht man mit dem Essig ab und reduziert auf 3/4 des Volumens. Den Bratfond mit dem Schneebesen ablösen, um die karamelisierten Aromastoffe vom Braten zu erhalten (4.).
7. Sodann gibt man die Geflügelbouillon und die Sahne zu, läßt die Mischung weiter kochen und sie von neuem um 1/3 ihres Volumens reduzieren. Die Zubereitung wird damit abgeschlossen, daß man die 20 g Butter in Flocken einarbeitet.
8. Die Sauce wird durch das Spitzsieb gegeben. Die frischen Tomatenwürfel und den Teelöffel Kerbelblätter zufügen. Falls die Sauce nicht gleich verwendet wird, hält man sie in einem kleinen Topf im Wasserbad warm.

Vollenden und Anrichten:

9. Mit Hilfe des großen Tranchiermessers wird das heiße Huhn (5.) auf dem Arbeitsbrett in 4 Teile geteilt. Die Teller oder die Servierplatte werden reichlich mit der heißen Malvasier-Sauce bedeckt (8.), und darauf werden die Hühner-Viertel angeordnet.

Hinweise

Generell brät man ein Huhn, um eine gleichmäßige Färbung zu erreichen, auf einer Seite, dann, nach ⅓ Kochzeit, legt man es auf die andere Seite, um schließlich das Braten damit zu beenden, daß man es auf den Rücken legt. Die Bratdauer entspricht dem Gewicht des Huhnes. Man rechnet etwa 15–18 Minuten pro Pfund.

Um jegliches Risiko einer Verletzung der Haut auszuschließen, kann man in diesem Rezept das Huhn auch nur auf dem Rücken braten.

Um zu prüfen, ob das Huhn gar ist, sticht man in den Flügel, und zwar in das Gelenk des Flügelknochens. Der austretende Saft muß klar sein und darf keine rosafarbene Flüssigkeit von Blut mehr enthalten.

Um einem einfachen gebratenen Huhn einen besonderen Geschmack zu verleihen, füllt man es, unmittelbar ehe man es in den Backofen schiebt, mit 4 kleinen, leicht mit Knoblauch eingeriebenen Croutons.

»Eine pittoreske Variation des Coq au vin«

Perlhuin in Margaux-Wein mit geräuchertem Speck

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Perlhuhn von 1,2 kg Gewicht, ausgenommen und vom Geflügelhändler vorbereitet
Pfeffer aus der Mühle
180 g geräucherter Brustspeck
5 cl Erdnußöl
30 g Butter

Zutaten für die Marinade:

1 Liter Bordeaux-Wein (Margaux)
2 mittlere Schalotten, ½ Zwiebel } geschält und in Mirepoix geschnitten, also Würfelchen von 1 cm Seitenlänge
1 Kräutersträußchen
1 Gewürznelke
1 ungeschälte Knoblauchzehe

Zutaten für Sauce und Garnitur:

1 Eßlöffel Zucker
1 Liter Geflügelbouillon, die man aus 2 Suppenwürfeln und 1 Liter Wasser erhält
80 g kleine Zwiebeln (»Grelotten«), frisch oder getrocknet und geschält
8 cl Crème fraîche
2 Eßlöffel schwarzes Johannisbeer-Mark

Geräte:

1 großes Tranchiermesser
8 Cocktailspieße
1 Holzspachtel
1 Salatschüssel
1 Schaumlöffel
1 Bratpfanne
1 Gußeisentopf
1 Spitzsieb
4 flache Teller oder 1 runde Servierplattte } vorgewärmt

Am Vortag wird das Perlhuhn eingelegt:

1. Mit dem großen Tranchiermesser teilt man das Perlhuhn so in 8 Teile, daß jeder Flügel und jeder Schenkel in zwei Teile geschnitten werden.

2. Man breitet sie flach auf dem Tisch aus und pfeffert sie mit einigen Umdrehungen aus der Mühle. Gesalzen werden sie automatisch vom geräucherten Speck.
3. Den Räucherspeck schneidet man in 8 Scheiben und umwickelt damit die Perlhuhnstücke. Um die Speckscheiben gut festzuhalten, befestigt man sie auf jedem gewickelten Stück mit einem hölzernen Fleischspießchen.
4. Die auf diese Weise vorbereiteten Perlhuhnstücke packt man nun in die Salatschüssel, gibt darüber alle Zutaten für die Marinade und läßt sie darin eine Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Zubereitung des Perlhuhns:

5. Am nächsten Morgen nimmt man sie heraus und läßt sie auf einem Tuch abtrocknen.
6. Nun erhitzt man in der Pfanne die 5 cl Erdnußöl. Sobald es anfängt zu rauchen, legt man die Perlhuhnstücke hinein, und zwar zunächst 4 Minuten mit der Hautseite nach unten, dann weitere 4 Minuten mit der Fleischseite nach unten.
7. Anschließend nimmt man sie heraus und tut sie in den Gußeisentopf, in dem zuvor die 30 g Butter erhitzt wurden. Nun gibt man die Schalotten- und Zwiebelwürfel zu, die man aus der Marinade (4.) geschöpft hat und läßt das Ganze sanft schmoren. Dann streut man den Löffel Zucker darüber und läßt bei offenem Deckel weitere 4 Minuten kochen, wobei man mit dem Holzspachtel ständig umrührt.
8. Danach schüttet man in den Gußeisentopf den Wein von der Marinade (4.), gibt das Kräutersträußchen, die Knoblauchzehe und die kleinen Zwiebeln dazu und gießt den Liter Geflügelbouillon darüber. Das Ganze läßt man weitere 20 Minuten bei geöffnetem Deckel sanft kochen.

Vollenden und Anrichten:

9. Nach dem Kochen schöpft man die Perlhuhnstücke und die kleinen Zwiebeln mit dem Schaumlöffel aus dem Topf, zieht die Fleischspießchen heraus und stellt sie zwischen zwei Tellern auf der Backofenplatte warm, wobei man zuvor den Backofen auf 170 Grad (Thermostat 5) einreguliert hat.
10. Dann gießt man die Crème fraîche in den Schmortopf, bringt ihn ohne Deckel erneut zum Kochen, fügt noch das schwarze Johannisbeer-Mus dazu, schmeckt das Ganze ab und läßt es weitere 10 Minuten lang einkochen, so daß diese Mischung mit dem Geschmack von Wein und Rauch die Hälfte ihres Volumens verliert.
11. Die Perlhuhnstücke werden nun entweder auf die Teller oder auf die Servierplatte gelegt. Die Sauce (10.)

wird im letzten Moment durch das Spitzsieb gerührt und über die Fleischstücke gegeben, so daß diese ganz bedeckt sind. Darüber streut man die kleinen Zwiebelchen und serviert sofort.

Hinweise

In diesem Rezept hat das schwarze Johannisbeer-Mus zwei Aufgaben: Zum einen soll es den Geschmack des Weines abrunden und zum anderen die Farbe der Sauce kräftigen.

Wenn man eine pikantere Sauce erhalten will, kann man in das schwarze Johannisbeer-Mus 4 cl Schweineblut rühren. Aber das darf dann nicht mehr gekocht werden.

Noch besser als sie in der Sauce zu kochen (8.), werden die kleinen Zwiebeln getrennt braun glasiert (Rezept S. 318).

»Ein Täubchen
mit Wild-Geschmack«

Täubchen nach Schnepfen-Art

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 Korntäubchen aus den Landes*, jedes etwa 450 g
40 g Butter
Salz und Pfeffer
3 cl Portwein

Zutaten für das Leber-Püree:

10 g Butter
1 gestrichener Eßlöffel gehackte Schalotte
die Lebern von 4 Täubchen, die man vom Geflügelhändler bekommt
40 g frische Gänseleber oder als sterilisierte Konserve
30 g auf Küchentemperatur erwärmte Butter
1 gestrichener Eßlöffel Crème fraîche
Salz und Pfeffer
4 feine Scheiben französisches Stangenbrot

Zutaten für die Sauce:

1 Eßlöffel gehackte Schalotte
2 Eßlöffel Armagnac
2 Eßlöffel roter Portwein
½ Liter algerischer Rotwein

Geräte:

1 ovaler Brattopf
1 Küchenmesser
1 kleine Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Mixer
1 kleine Schüssel
1 Metallspachtel
1 kleines Küchenbeil oder
1 großes schweres Messer
1 Spitzsieb
1 kleiner Schneebesen
4 vorgewärmter flache Teller

* *Anmerkung des Herausgebers:* In Deutschlansd sind Tauben aus den Landes, der Landschaft hinter der Küste zwischen Bordeaux und Biarritz, kaum zu haben; aber schon Tauben aus der Bresse.

Das Täubchen:

1. Die Täubchen läßt man vom Geflügelhändler ausnehmen und sich die Lebern separat legen. Kopf und Sterz müssen dranbleiben, die Augen sind zu entfernen. Man bindet jedes Tier so zusammen, daß der Kopf unter einem Flügel liegt.
2. Im ovalen Schmortopf erhitzt man 40 g Butter, salzt und pfeffert die Täubchen von innen und außen und läßt sie dann in der heißen Butter so anschmoren, daß sie von allen Seiten leicht angebräunt werden.
3. Dann heizt man den Backofen auf 240 Grad (Thermostat 8) vor, schiebt den Bräter hinein und läßt die Täubchen 12 Minuten darin garen, wobei man sie zwei- oder dreimal mit dem Bratensaft begießt.
4. Nach dem Braten schneidet man mit einem sehr scharfen Küchenmesser die Flügel und Schenkel ab und deckt sie zwischen zwei Suppentellern ab, gießt darüber 3 cl Portwein und hält sie auf der Backofenklappe heiß, wobei der Backofen auf 180 Grad (Thermostat 5) eingestellt ist. Sie garen dort ganz sanft zu Ende und ihr Fleisch bleibt kernig und rosa. Die Rümpfe werden aufgehoben.

Das Leberpüree:

5. Während die Vögel (3.) braten, werden in der kleinen Kasserolle in 10 g geschmolzener Butter die gehackte Schalotte und die Täubchen-Lebern (1.) angebraten. Das sollte sehr rasch geschehen, damit die Lebern innen blutig bleiben. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie einige Augenblicke abkühlen.
6. Dann gibt man sie zusammen mit den 40 g Gänseleber in den Mixer, fügt 15 g Butter, den gestrichenen Eßlöffel Crème fraîche hinzu, würzt mit Pfeffer und Salz, mixt das Ganze gut durch und schüttet es dann in eine kleine Schüssel.
7. Mit dem Metallspachtel bestreicht man die 4 Brotscheiben mit den restlichen 15 g Butter, läßt sie unter dem Grill im Backofen golden-braun werden und bestreicht sie dann dick mit der Hälfte des Leber-Pürees (6.). Sie werden neben dem Geflügel auf der Backofenklappe warmgehalten.

Die Sauce:

8. Sodann teilt man mit dem kleinen Küchenbeil jeden Rumpf in 6 Stücke. Diese kommen in den Topf (3.). Der Eßlöffel gehackte Schalotte wird dazu gegeben, dann wird das Ganze 4 Minuten geschmort und leicht gebräunt.
9. Anschließend gießt man Armagnac und Portwein dazu und schabt mit dem Schneebesen den festgesetzten Bratenfond ab, der bei dem ersten Bratvorgang entstanden ist. Dann läßt man die Mischung 15 Minuten

kochen und reduziert das Volumen auf 3/4; dann gibt man den Rotwein hinzu und wiederholt das Ganze ein zweites Mal.

10. Inzwischen hat man die kleine Kasserolle (5.) gespült und passiert da hinein durch das Spitzsieb die eingekochte Mischung aus dem Topf. Man erhitzt sie vorsichtig, ohne daß sie zum Kochen kommen darf, und arbeitet mit dem Schneebesen das restliche Leberpüree in die Sauce ein, von der sie die gewünschte zähflüssige Konsistenz erhält. Auch sie wird dann auf der Backofenklappe warmgestellt.

Vollenden und Anrichten:

11. Flügel und Keulen werden zunächst von ihrer Haut befreit. Dann legt man jedes Täubchen auf einen Teller: Die 4 Stücke werden sich jeweils so 2 und 2 gegenübergelegt, daß die geometrische Ansicht des Vogels vom Rücken her entsteht. Darüber den Kopf, der aufgeschnitten und aufgeklappt ist, legen. Das Ganze bedeckt man vollständig mit der Sauce (10.) und legt neben das Geflügel die kleinen Croûtons mit dem Leber-Püree.

Hinweise

Man kann die Täubchen während des Bratens mit 24 geschälten Knoblauchzehen umlegen, die man vorher dreimal 1 Minute lang in jeweils frischem Wasser blanchiert hat. Das tut man, um ihnen die Schärfe zu nehmen und sie leichter verdaulich zu machen. In Verbindung mit der Bratbutter (3.) werden sie gebräunt und nehmen einen köstlichen Nußgeschmack an, mit dem sie sehr gut als Gemüse-Beilage dienen können.

Um die Silhouette der Täubchen auf dem Teller zu unterstreichen, kann man sie auf einigen Spinatblättern anrichten, die man zuvor gewaschen und 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchiert hat und die dann einen hübschen Rahmen rund um die Vögel bilden.

»Ein erfrischendes exotisches Gewürz für die Ente«

Jungenten-Scheiben mit grünem Pfeffer

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

2 Jungenten von je 2,4 kg Gewicht (Challans- oder Rouen-Enten), vom Geflügelhändler ausgenommen und vorbereitet
Salz und Pfeffer
1 Eßlöffel Erdnußöl

Zutaten für die grüne Pfeffer-Sauce:

12 cl trockener Weißwein
4 cl Armagnac
4 cl erstes Ausspülwasser aus dem Glas, in dem der grüne Pfeffer konserviert war (die Konservierungsflüssigkeit selbst ist zu stark)
6 cl Geflügelbouillon, hergestellt aus 1 cl Bouillonwürfel, aufgelöst in 6 cl Wasser
30 cl Crème fraîche
1 Eßlöffel Weinessig
½ Teel. Feinzucker } zum Karamelisieren
2 cl roter Portwein
20 g grüner Pfeffer
20 g rote Pfefferschoten, in 3 mm kleine Stückchen geschnitten
Salz

Zutaten für die Garnitur:

3 große Reinetten à 180 g
30 g Butter

Geräte:

1 ovale emaillierte Bratpfanne
2 kleine Kasserollen
1 Holzspachtel
1 Wasserbadtopf
1 Schälmesser
1 Küchenmesser
1 Pfanne mit Deckel
1 langes Messer mit biegsamer Klinge
4 flache Teller oder
1 längliche Servierplatte } sehr heiß

Die Jungente:

1. Die Keulen werden abgeschnitten, indem man die erste Ente seitlich auf den Tisch legt, so daß der Flügel nach rechts steht. Dann schneidet man mit einem langen geschärften Messer zwischen Schenkel und Körper durch, dabei schneidet man ganz flach und zieht zur gleichen Zeit mit der inken Hand an der Keule, um sie endgültig vom Körper zu trennen. Genauso verfährt man im umgekehrten Sinne mit dem zweiten Schenkel, indem man die Ente auf die andere Seite legt. Mit der zweiten Ente verfährt man ebenso. Die 4 Schenkel verwahrt man zur Herstellung von eingemachten Entenkeulen (Rezept S. 262): lediglich die Bruststücke und die Filets werden hier verwendet.

Das Braten:

2. Zunächst werden die Enten von innen und außen gepfeffert und gesalzen, dann legt man sie in die Bratpfanne mit dem Rücken nach unten. Dann gibt man den Eßlöffel Erdnußöl darüber und läßt sie 20 Minuten im Backofen schmoren, den man vorher auf 250 Grad (Thermostat 9–10) vorgeheizt hat.
3. Sodann nimmt man die Pfanne heraus, reduziert die Temperatur auf 180 Grad (Thermostat 6) und stellt die Pfanne auf der Ofenklappe warm, wobei man sie sorgfältig mit einer Aluminiumfolie zudeckt. Das Entenfleisch kann nun sanft weiterschmoren, sich entspannen, ausruhen und eine gleichmäßige rosa Farbe annehmen.

Die Sauce:

4. In die erste kleine Kasserolle schüttet man 12 cl Weißwein und 4 cl Armagnac und läßt die Mischung etwa 6 Minuten schwach kochen und auf ⅔ ihres Volumens reduzieren.
5. Dann fügt man die 4 cl Schwenkwasser vom grünen Pfeffer und die 6 cl Geflügelbouillon hinzu, läßt erneut 5 Minuten kochen, rührt dann die 30 cl Crème fraîche unter, salzt leicht nach und beendet das Kochen mit 15 weiteren Minuten schwachen Sprudelns, wobei die Mischung noch einmal ⅓ ihres Volumens einbüßen soll.
6. In dieser Zeit stellt man die zweite kleine Kasserolle aufs Feuer, gießt den Eßlöffel Weinessig hinein und den halben Teelöffel Zucker. Nach 30 Sekunden Kochzeit wird die Mischung sirupähnlich und hat eine maronenhelle Farbe.
7. Diesen Karamel gießt man in die reduzierte Sauce (5.), fügt den Portwein dazu, mischt sehr gründlich mit dem Holzspachtel und gibt die grünen Pfefferkörner und die Pimentwürfel dazu. Schließlich schmeckt man die Sauce ab und hält sie im Wasserbad warm.

Die Äpfel:

8. Die 3 Äpfel schälen und mit dem Küchenmesser in zwei

Hälften schneiden, sie vom Kernhaus befreien und dann in je 8 Scheiben teilen.

9. In der Pfanne erhitzt man bei mittlerer Flamme die 30 g Butter und bräunt darin die Apfelscheiben sanft 10 Minuten von jeder Seite. Dann zieht man sie vom Feuer und hält sie heiß, indem man die Pfanne zudeckt.

Vollenden und Anrichten:

10. Zunächst zieht man sehr vorsichtig die Haut von den Entenbrüsten (3.) ab.
11. Nun hebt man die 4 Filets von den Jungenten: Man schneidet vorsichtig gleitend mit der biegsamen Klinge des Messers am Brustbein entlang; dann schneidet man sie schräg zur Faser in feine, nicht zu dünne Stücke.
12. Diese legt man fächerförmig auf die Teller oder die Servierplatte, die sehr gut vorgewärmt sein müssen. Dann bedeckt man sie reichlich mit grüner Pfeffer-Sauce (7.) und dekoriert im Kranz die gebräunten Apfelscheiben (9.) herum.

Hinweise

Um zwischen der Frische des grünen Pfeffers und dem Entenfleisch eine glückliche Geschmacksverbindung zustande zu bringen, ist es unerläßlich, daß das Fleisch nicht ausblutet. Das Blut muß durch die Kapillargefäße ins Fleisch zurückfließen und ihm eine schöne rosa Farbe, einen muskathaften Geschmack und eine wunderbare Festigkeit geben. Um das zu erreichen, ist dringend zu empfehlen, die Enten ½ Stunde vor der Mahlzeit,zu der sie serviert werden sollen, fertig zu kochen.

Falls man die Bruststücke ganz servieren und erst vor den Tischgästen aufschneiden möchte, ist zu empfehlen, den kleinen V-förmigen Knochen, eine Art Schlüsselbein, zu entfernen, der vor der Brust sitzt, direkt am Kropf.

Dazu braucht man lediglich mit dem Küchenmesser an jeder Seite des Knochens einen Schnitt zu machen und ihn herauszuziehen, indem man an der Spitze das »V« herauszieht.

Die grüne Pfeffer-Sauce (7.) paßt gut zu weißem Fleisch, Geflügel und Kalb, aber auch zu rotem Fleisch, zu gegrillten und gebratenen Fischen.

»Sinnlichkeit des roten Entenfleischs«

Geröstete Ente mit feiner Kräuterbutter

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

2 »Magrets« von Mastenten aus den Landes mit je 350 g Gewicht
(Erläuterungen s. S. 127)

Zutaten für die Marinade:

5 cl Olivenöl
5 cl Erdnußöl
5 cl trockener Portwein

Zutaten für die Sauce:

150 g geschälte und gehackte Schalotte
25 cl Weinessig
1 Eßlöffel Sherry-Essig
60 g auf Küchentemperatur erwärmte Butter
1 Teelöffel Schnittlauch
1 Teelöffel Kerbel
1 Teelöffel glattblättrige Petersilie
1 Teelöffel Estragon
} frisch und gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gemüsebeilage:

Pommes frites mit grobem Salz (Rezept S. 337)

Geräte:

1 Küchenmesser
1 ovale irdene Schale
1 Schmortopf (Gußeisen)
1 Schaumlöffel
2 heiße Steingutteller
1 kleine Kasserolle
1 Schneebesen
1 Wasserbadtopf
1 großes scharfes Tranchiermesser
4 flache Teller oder
1 runde Servierplatte
} sehr heiß

Am Vortag werden die »Magrets« eingelegt:

1. Mit dem kleinen Küchenmesser werden zunächst alle Nerven und Häutchen entfernt, die auf der Fleischseite der Magrets erscheinen. Dann wird die Haut rautenförmig geritzt.

2. Nun legt man sie in die Schale mit der Fleischseite nach unten und gießt die Zutaten der Marinade (Olivenöl, Erdnußöl und Rotwein) darüber. Nach 12 Stunden dreht man sie um, so daß die Haut nach unten kommt, läßt sie also insgesamt mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Das Rösten:

3. Die Magrets werden auf dem Grill über offenem Feuer oder ebenso gut auf folgende Weise gebraten: Man erhitzt bei mittlerem Feuer den gußeisernen Schmortopf, legt die Magrets ohne irgendwelche Fettbeigabe mit der Haut nach unten hinein und läßt sie so 10 Minuten schmoren. Ihr Fett brät dabei aus und verhindert, daß sie am Topf festbacken. Nach 10 Minuten dreht man sie um und läßt sie noch 3 Minuten mit der Fleischseite nach unten weiterbraten. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf der offenen Backofenklappe zwischen 2 Tellern ausruhen, wobei man den Backofen auf 180 Grad (Thermostat 6) eingestellt hat. So kann das Fleisch ruhen und sich entspannen. Mit dem Bratfett, das man hier gewonnen hat, macht man die gesalzenen Pommes frites.

Die Sauce:

4. Dann kocht man in der kleinen Kasserolle bei mittlerem Feuer die gehackte Schalotte und den Weinessig. Diese Mischung läßt man so weit einkochen, bis sie die Konsistenz feuchter Marmelade bekommt. Es bleiben 5 Eßlöffel Masse übrig.
5. Dann gibt man den Sherry-Essig dazu und läßt aufkochen. Dann stellt man das Feuer klein und arbeitet die 60 g Butter in Flocken ein, wobei man die Mischung kräftig mit dem Schneebesen bearbeitet und die Kasserolle in kreisender Bewegung um die eigene Achse dreht, damit die Sauce sich homogenisiert, wobei sie gleichzeitig dick und fertig wird.
6. Sie wird nun mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abgeschmeckt. Dann Schnittlauch, Kerbel, Petersilie und Estragon zugeben. Bis zum Servieren hält man die Sauce im Wasserbad heiß.

Anrichten:

7. Mit dem großen Tranchiermesser schneidet man die Magrets in Längsscheiben, wie man es auch beim Roastbeef macht, wobei man die Scheiben 2–3 mm dick schneidet. Man dekoriert sie fächerförmig rund um die Teller oder die Servierplatte, schichtet in der Mitte die gesalzenen Pommes frites auf und bedeckt die Magretscheiben vollständig mit der feinen Kräuter-Sauce (6.).

Hinweise

Die Magrets können ohne weiteres 8 Tage im Kühlschrank in der Marinade bleiben. Ihr Fleisch wird dann mürbe und verliert nicht an Geschmack.

»Ländlicher Humor – fast ein surrealistisches Nichts«

Gefüllter Gänsefuß

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

8 Gänsefüße
2 Schweinepfoten, die man vom Metzger vorbereitet kauft
3 Liter Wasser
25 cl trockener Weißwein
1 kleines Kräutersträußchen
10 Pfefferkörner
20 g grobes Salz

Zutaten für die Farce:

10 g getrocknete Morcheln
1 Teelöffel Butter
100 g geschälte und feingehackte Zwiebeln
400 g frisches und von Nerven und Häuten sorgfältig befreites Kalbsbries
60 g enthäutetes, weißes Hühnerfleisch
1 Thymianzweig (zerkrümelt)
Salz und Pfeffer
10 cl Weißwein
10 cl Portwein
60 g frische Gänseleber
50 g trockener Schinken
30 g Trüffel

Zutaten für die Panade

1 Ei
5 cl Olivenöl
1 Teelöffel Senf
80 g zerstoßene und zerkrümelte Brotrinde
80 g zerlassene Butter

Zutaten für die Sauce:

100 g auf Küchentemperatur erwärmte Butter
50 g Karotten
20 g Sellerieknolle
50 g Champignons
20 g Trüffel (wahlweise)
} geschält und in Mirepoix geschnitten, also Würfel von 2 mm Seitenlänge
3 cl Portwein
15 cl Geflügelbouillon, die man aus 1/3 Bouillonwürfel in 15 cl Wasser aufgelöst erhält

Salz und Pfeffer

Gemüsebeilagen:

Pommes frites mit grobem Salz (Rezept S. 337)
Kartoffeln in der Schale (Rezept S. 333)

Geräte:

1 große Kasserolle
1 Schaumlöffel
2 Holzbrettchen
2 Gewichte von je 1 kg
1 Küchenmesser
2 Schüsseln
1 große flache Kasserolle oder
1 Schmortopf mit Deckel
1 kleiner Schneebesen
1 Pinsel
1 Gratinierpfanne
1 kleine Kaserolle
1 Holzspachtel
1 Wasserbad
4 flache Teller oder
1 längliche Servierplatte } vorgewärmt

Kochen und Zubereiten der Füße und Pfoten:

1. Die Gänsefüße und die Schweinepfoten werden in frischem Wasser gewaschen und auf dem Boden der großen Kasserolle ausgebreitet. Darüber gießt man 3 Liter Wasser und den Weißwein, gibt das Kräutersträußchen, die Pfefferkörner und das grobe Salz hinein. Man läßt sie bei mäßigem Feuer 3 Stunden lang sanft kochen und schäumt mit dem Schaumlöffel sorgfältig ab.
2. Nach dem Kochen nimmt man die Gänsefüße heraus und legt sie für ½ Stunde unter die mit den kg-Gewichten beschwerten Holzbrettchen, um sie zu pressen: dadurch werden die Schwimmhäute flachgedrückt und darauf vorbereitet, in den so gebildeten Hohlräumen die Füllung aufzunehmen.
3. Das Fleisch von den Schweinepfoten wird abgelöst und mit dem Küchenmesser in kleine Würfel von 5 mm Seitenlänge geschnitten.

Zubereitung der Farce für die Gänsefüße:

4. Zunächst werden die getrockneten Morcheln in frischem Wasser gewaschen, dann läßt man sie in einer Schüssel mit warmem Wasser quellen und halbiert sie.
5. Im großen Schmortopf erhitzt man den Teelöffel Butter und läßt darin die Morcheln und die gehackten Zwiebeln 2 Minuten anbraten, ohne daß sie sich verfärben.
6. Nun fügt man das Bries, das Hühnerfleisch und den

zerkrümelten Thymian hinzu, salzt und pfeffert, läßt das Ganze ganz sanft 2 Minuten kochen, gießt dann den Weißwein hinein, läßt erneut kochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte verdampfen. Dann gießt man den Portwein dazu, verschließt den Topf mit dem Deckel und läßt noch 30 Minuten sanft kochen und anschließend abkühlen.

7. Mit dem Küchenmesser schneidet man nun die Morcheln, das Bries und das weiße Hühnerfleisch (6.) in kleine Würfel von 5 mm Seitenlänge. Das gleiche geschieht mit der Gänseleber, den 50 g Schinken und den 30 g Trüffeln.
8. Über diese Würfel (7.) gießt man 5 cl vom Kochsud (6.) und schüttet auch die gewürfelten Schweinefüße dazu. das Ganze mischt man nun gründlich mit dem Schneebesen.
9. Aus dieser Farce schichtet man kleine Hügel auf die Gänsefüße (2.) und stellt sie für ½ Stunde in den Kühlschrank, damit das Ganze fester wird.

Die Panade:

10. Mit dem Schneebesen schlägt man in der Schüssel das Ei, das Olivenöl und den Senf. Damit bestreicht man mit dem Pinsel die Farce (9.). Dann setzt man die Gänsefüße in die tiefe Platte, streut die Brotbrösel darüber und läßt sie 15 Minuten im Backofen gratinieren, den man zuvor auf 220 Grad (Thermostat 8) eingestellt hat, wobei man sie ständig mit den 80 g zerlassener Butter übergießt.

Zubereitung der Sauce:

11. Während des Gratinierens erhitzt man in der kleinen Kasserolle 20 g Butter. Darin schmort man, ohne sie anzubräunen, nacheinander und in der folgenden Reihenfolge mit 3 Minuten Abstand: die 50 g Schalotten, die 20 g Sellerie, die 50 g Champignons und die 20 g Trüffel: die Schalotten schmoren also 9 Minuten, der Sellerie 6 Minuten, Champignons und Trüffel 3 Minuten. Während der ganzen Zeit rührt man die Gemüse ständig mit dem Holzspachtel durch, damit sie nicht ansetzen. Anschließend werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt.
12. Dann löscht man sie mit den 3 cl Portwein ab, läßt auf die Hälfte einkochen, gießt dann die Geflügelbouillon darüber, läßt das Ganze nochmals 10 Minuten kochen und gibt dann die restlichen 80 g Butter in Flocken zu, wobei man die Kasserolle in raschen, kreisenden Bewegungen dreht. Falls die Sauce nicht sofort serviert werden kann, hält man sie im Wasserbad heiß.

Vollenden und Anrichten:

13. Die Böden der Teller oder der Servierplatte werden mit der Sauce (12.) bedeckt und darauf die Gänsefüße ge-

setzt, wie sie gerade aus dem Backofen kommen. Man serviert sie entweder mit gesalzenen Pommes frites oder mit Kartoffeln in der Schale.

Hinweise

Der gelatineartige Überzug der Schweinsfüße gibt dieser ländlichen Farce den Halt und macht sie weich und kernig zugleich.

Einfacher können die Gänsefüße als Unterlage für überbackenen Kartoffelbrei dienen, wozu man Tomatensauce reicht (Rezept S. 89).

Eingemachte Entenkeulen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 Entenkeulen, die man von den »Entenscheiben in grünem Pfeffer« aufgehoben hat (Rezept S. 253)
½ geschälte Knoblauchzehe
10 g Feinsalz
8 Touren Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
½ Blatt grob gehackter Lorbeer
1 Einmachglas mit 750 g feinem Gänseschmalz

Geräte:

1 großes Tranchiermesser
1 tiefe Schale
1 Gußeisentopf
1 große Nirosta-Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Pfanne
1 großer Steintopf oder
1 Weckglas für 1 kg Inhalt mit großer Öffnung und dazugehörigem Deckel

Das Einlegen der Entenkeulen:

1. Die Entenkeulen werden flach auf die Arbeitsplatte gelegt, von beiden Seiten mit der Knoblauchzehe eingerieben, wie ein Steak gesalzen und aus der Mühle gepfeffert. Die Messerspitze geriebene Muskatnuß darübergeben. Ferner streut man den gehackten Lorbeer und den Thymianzweig darauf.
2. Dann werden die Keulen in die tiefe Schale gelegt und eine ganze Nacht lang darin im Kühlschrank eingeweicht.

Das Schmoren:

3. Die Entenkeulen mit ihren Gewürzen auf den Boden des Schmortopfes legen und dann das zuvor in der großen Kasserolle vorsichtig geschmolzene Gänseschmalz darübergießen (160 Grad = Thermostat 5).
4. Nun wird der Schmortopf erhitzt und zu sprudelndem Kochen gebracht, dann das Feuer reduzieren, um die Garung sehr sanft geschehen zu lassen. So läßt man 1 ¼ Stunden lang bei geöffnetem Deckel vor sich hin kö-

cheln. Das Fleisch ist gar, wenn man einen Strohhalm ohne Schwierigkeiten hineinstechen kann.

Vollenden:

5. Falls man sie gleich verwertet, nimmt man die Keulen mit dem Schaumlöffel aus dem Schmortopf, um sie anschließend in der Pfanne (Haut nach unten) kurz anzubräunen, wozu man das Schmorfett verwendet. Anschließend läßt man sie im Kühlschrank abkühlen, ohne sie einzufrieren. Sie werden dann ein Sommergericht oder ein wohlschmeckendes Essen für überraschenden Besuch; als Beilage gibt man dazu einen einfachen Nußöl-Salat.
6. Ebenso gut kann man sie konservieren, indem man sie entweder in einen Steintopf einlegt und sorgfältig mit dem Schmorfett zudeckt oder in ein Weckglas gibt. In letzterem Fall läßt man sie nur 45 Minuten schmoren (5.) und sterilisiert sie anschließend im Einmachglas 1 Stunde lang (Methode S. 240).

Hinweise

Dieses Eingemachte gehört zur Zubereitung des Pot-au-feu vom Pot-au-feu (s. Rezept S. 311).

Nach dem gleichen Rezept kann man Hühner und junge Perlhühner einmachen. Das Ergebnis ist originell und schmackhaft.

Schnepfe in Pomerol-Fond

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

4 Schnepfen (nicht ausgenommen)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 feine Scheiben magerer Speck zum Umwickeln der Vögel
50 g Butter

Zutaten für die Farce und zur Saucenbildung:

4 runde Scheiben Brot (ausgestanzt)
(5 cm Durchmesser, 1 cm Dicke)
50 g frische Gänseleber (oder halbgare Konserve)
2 große Eßlöffel Armagnac
die Innereien der Schnepfen, die nach dem Kochen beiseite gelegt werden
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Sauce:

1 gestrichener Eßlöffel gehackte Schalotte
4 Eßlöffel Armagnac
4 Eßlöffel roter Portwein
32 cl roter Bordeaux Pomerol
1 Teelöffel Zitronensaft

Geräte:

1 scharfes Küchenmesser
1 Rolle Küchenfaden
1 großer ovaler Brattopf
4 heiße tiefe Teller
1 Stanzer (Durchmesser 5 cm)
1 Mixer
1 großes Tranchiermesser
1 Sieb
1 kleine Kasserolle
1 kleiner Schneebesen
1 Wasserbad
4 heiße flache Teller

Zubereitung und Garen der Schnepfen:

1. Man rupft die Schnepfen kurz vor dem Kochen, abflambieren ist bei ihnen nicht erforderlich. Vor allem darf man sie nicht ausnehmen. Kopf und Hals läßt man

am Körper, lediglich die Augen entfernt man mit einem kleinen Küchenmesser.

2. Schnepfen werden nicht zusammengebunden. Man schlingt lediglich die Füße umeinander und drückt die Schenkel fest an den Körper, wobei man den Kopf mit dem langen Schnabel zwischen ihnen am Körper entlang hindurchzieht.
3. Dann salzen und pfeffern aus der Mühle. Danach wikkelt man jede Schnepfe in ihre Speckscheibe, die man mit einem Faden um die Brust befestigt. Diese behält dadurch ihr saftig-kerniges Fleisch, und die Haut wird beim Kochen nicht zu braun und trocken.
4. Nun erhitzt man im Brattopf die 50 g Butter und brät darin die Schnepfen von allen Seiten an. Inzwischen hat man den Backofen auf 240 Grad (Thermostat 8) vorgeheizt, schiebt den Brattopf hinein und läßt die Schnepfen 18 Minuten schmoren, wobei man sie fleißig mit dem Bratsaft begießen muß. Danach sollen sie rosafarben im Fleisch, also innen etwas blutig sein.
5. Die Speckscheiben nimmt man weg und trennt mit dem Küchenmesser Keulen und Flügel von den Körpern ab, um sie zwischen 2 tiefen Tellern auf der Backofenklappe heiß zu halten, wobei der Backofen nun auf 180 Grad (Thermostat 5) eingestellt wird.
6. Aus den Körpern nimmt man nun die Innereien, wobei man die Mägen entfernt. Innereien und Körper werden dann getrennt auf heißen Tellern neben den Flügeln und Schenkeln in tiefen Tellern auf der Backofenklappe heiß gestellt (5.).

Zubereitung der gerösteten Brotschnitten mit ihrer Farce:

7. Die 4 runden Brotscheiben werden im Brattopf in der Butter, in der man die Schnepfen geschmort hatte, auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Dann legt man sie auf einen Teller.
8. Nun mixt man die 50 g Gänseleber, die beiden Eßlöffel Crème fraîche, den Teelöffel Armagnac und die zurückgelegten Innereien der Schnepfen (6.) im Mixer und würzt sie mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.
9. 1/3 dieser Farce (8.) streicht man mit einem kleinen Löffel üppig auf die 4 runden Brotscheiben (7.). Dann stellt man sie in den auf 180 Grad (Thermostat 5) eingestellten Backofen bei offener Klappe, um sie gut aufzuwärmen.

Zubereitung der Sauce:

10. Jeder der aufbewahrten Schnepfenkörper wird mit dem großen Messer in 6 Stücke geschnitten. Dann gibt man sie zurück in den Brattopf zusammen mit dem Eßlöffel gehackte Schalotte und läßt sie 4 Minuten ziehen und hellbraun werden.

11. Anschließend gießt man Armagnac und Portwein dazu und läßt das Ganze kochen. Dabei löst man mit einer Gabel alles, was sich am Boden festgesetzt hat, sorgfältig ab, um alle karamelisierten Aromastoffe in die Sauce zu bekommen (4.). Dann gießt man den Pomerolwein hinzu und läßt die Mischung um 3/4 ihres Volumens einkochen. Danach fügt man den Teelöffel Zitronensaft hinzu.
12. Die eingekochte Mischung gibt man durch das Sieb in die kleine Kasserolle und hält sie dort heiß, ohne daß sie kochen darf. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen arbeitet man die restliche Farce (8.) unter, die dem Ganzen die richtige Konsistenz gibt. Die Sauce wird im Wasserbad warmgehalten.

Vollenden und Anrichten:

13. Man nimmt die zerlegten und nach dem Garen heiß gestellten Vögel (5.) und legt jede Schnepfe auf einem Teller in der Art aztekischen oder ägyptischen Flachreliefs zusammen. Das heißt, daß man die vier Teile – Flügel und Keulen – so aneinander legt, daß die geometrische Form des Rückenbildes der Vögel entsteht. Oben setzt man die in zwei Hälften gespaltenen Köpfe an.
    Das Ganze überdeckt man mit der Sauce (12.) und legt neben jeden Vogel den kleinen mit Farce bestrichenen Croûton (9.).

Hinweise

- Ich bin gegen den ständigen Gebrauch von »Canapés-Croûtons«, also gewöhnliche Brotschnitten oder Toastbrot, die man unter alles Fleisch und Wild schiebt und das sich dort, dank der darübergegebenen Sauce, in kürzester Zeit in Brotpatsche verwandelt. Ein Croûton, ob er mit Farce bestrichen ist oder nicht, muß knusprig bleiben und daher immer neben der Sauce placiert werden, aber nicht in ihr baden.
- Gott sei Dank hat noch niemand eine Möglichkeit entdeckt, Schnepfen industriell zu züchten. Man sollte sie innerhalb maximal einer Woche nach der Jagd genießen und sie während dieser Zeit in frischer Luft aufbewahren. Ein reifer Wildgeruch (Haut Goût) vernichtet die Köstlichkeit ihres Fleisches.
- Weil die Schnepfen ihre Exkremente bei jedem Auffliegen verlieren, sind ihre weißen, fetten Innereien mit ihrem herrlichen Geruch eine Köstlichkeit.

»Das Kaninchen schmort in seinem liebsten Bett«

Kaninchen mit weißen Rübchen

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

»Baron«, das sind die 2 Keulen und der Rücken eines jungen Kaninchens, vom Wildhändler fertig bezogen, Gewicht 1,2 kg
20 g Butter
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Beilage:

1 Liter Wasser
15 g grobes Salz
12 kleine weiße Rübchen, länglich, frisch, mit ihrem Kraut
40 g verlesene Spinatblätter
75 cl Wasser
45 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
Salz und Pfeffer
10 g Puderzucker

Zutaten für die Begleitsauce:

10 cl Geflügelbouillon, hergestellt aus 1/5 Würfel Instant-Geflügelbouillon, mit 10 cl Wasser
Salz und Pfeffer
30 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt

Geräte:

1 mittlere Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Schälmesser
1 Gußeisentopf mit Deckel
4 heiße Suppenteller
1 sehr scharfes Küchenmesser
1 langes, feines und biegsames Tranchiermesser
2 flache Teller oder / 1 runde Servierplatte } vorgewärmt

Die Gemüse:

1. Man schneidet die Blätter der weißen Rüben sorgfältig ab und hebt die obersten 3 cm von Blatt und Stengel auf.
2. In der mittleren Kasserolle blanchiert man 1 Minute lang in 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz, das man vorher zum Kochen brachte, diese Rübenblätter und

ebenso den Spinat; dann schöpft man beides mit dem Schaumlöffel heraus.

3. Nun schält man die Rübchen mit dem Schälmesser, wäscht sie in frischem Wasser und legt sie auf den Boden der Kasserolle.
4. Man bedeckt sie mit 75 cl Wasser, gibt 45 g Butter in Flocken dazu, ebenso Salz, Pfeffer und den Zucker.
5. Im offenen Topf etwa 18 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit völlig verdunstet ist, wobei man den Topf in rascher, kreisender Bewegung um die eigene Achse drehen muß, damit die Rübchen völlig von einer durchsichtigen Glasurschicht eingehüllt werden, die sich aus der engen Verbindung von Butter und Zucker bildet.

Das Kaninchen:

6. Im Gußeisentopf werden die 20 g Butter erhitzt. Darin wird das Kaninchenfleisch von allen Seiten 4 Minuten angebräunt.
7. Dann würzt man mit Salz und Pfeffer und umgibt es ganz mit den Rübenblättern und dem Spinat (2.), um es bei weiterhin mittlerer Temperatur, aber nun geschlossenem Deckel, weitere 5 Minuten schmoren zu lassen.
8. Danach trennt man den Rücken ab, indem man ihn mit dem großen Messer von den Keulen schneidet und hält ihn zwischen 2 tiefen Tellern im Backofen heiß, den man zuvor auf 160 Grad (Thermostat 5) einreguliert hat.
9. In den Gußeisentopf gießt man nun die Geflügelbouillon über die Keulen, deckt den Topf wieder zu und läßt ihn weitere 5 Minuten kochen.
10. Anschließend nimmt man die Keulen mit dem Schaumlöffel heraus, ebenso die Blätter (7.), und stellt auch sie zwischen 2 Teller im Backofen neben dem Kaninchen heiß.

Die Sauce:

11. Den Kochsud im Gußeisentopf läßt man weiterkochen, bis er 1/3 seines Volumens verdampft hat; dabei werden die 30 g Butter in Flöckchen so eingearbeitet, daß man mit dem Topf kreisende Bewegungen um die eigene Achse auf dem Feuer beschreibt, damit sich Butter und Flüssigkeit völlig verbinden und der Bratsaft zäh und fettig wird. Dann nimmt man die Hitze zurück und hält die Sauce im Topf warm, wobei sie nicht mehr kochen darf.

Vollenden und Anrichten:

12. In die Mitte der Teller oder der Servierplatte macht man ein Bett aus den zurückgelegten Blättern (10.) und legt darauf die Kaninchenkeulen, die man zuvor mit dem Küchenmesser ausgebeint hat.
13. Dann löst man mit dem biegsamen Messer die Filets

vom Rücken und schneidet sie der Länge nach in feine Scheiben, die man über die Keulen legt.

14. Zum Schluß würzt man die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nach und legt die weißen Rübchen um sie herum.

Hinweise

Die Kochzeit des Kaninchens mag vielen kurz erscheinen, sie reicht aber völlig aus. Zu langes Kochen läßt das Fleisch sich zusammenziehen und hart werden. Bei Befolgung dieser Anweisungen erhält man ein geschmeidiges, bißfestes und kernigweiches Fleisch.

Das Kraut der jungen weißen Rüben, das hier verwendet wird, ist auch eine originelle Gemüsebeilage zu weißem Fleisch, zu Geflügel und gegrilltem Fisch.

Die kleinen und jungen weißen Rüben kann man ebenso gut ersetzen durch große runde weiße Rüben. Man schält sie mit dem Schälmesser, wäscht sie aber nicht und schneidet sie in feine Scheiben von 2 mm Dicke. Sie werden dann gepfeffert. Anschließend schmort man sie im Gußeisentopf mit einem Eßlöffel Olivenöl, einer ungeschälten Knoblauchzehe und 150 g geräuchertem Brustspeck, den man in kleine Scheiben schneidet. So läßt man sie bei offenem Deckel 10 Minuten schmoren, ohne sie zu salzen, da das Salz vom Speck ausreicht, und rührt sie dabei mit dem Holzspachtel ständig um, damit sie nicht ansetzen. So erhält man eine seltene Delikatesse.

Aus den gleichen runden Rüben, die man schält aber nicht wäscht und mit dem Küchenmesser in fast durchsichtige Scheiben schneidet, kann man in der Friture »Rübenchips« machen, ein überraschendes, ungewöhnliches und köstliches »Gebäck«.

»Eine überraschende und spitzfindige Verbindung«

Fasanenragout mit Schweinefüßen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Fasanenhenne von etwa 800 g Gewicht
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 großer Schweinefuß, möglichst Vorderfuß, den man beim Metzger gekocht, aber unpaniert kauft
125 g magerer Brustspeck in 5 Schnitten, die man in je 8 feine Scheibchen schneidet

Zutaten für die Gemüsebeilage:

12 geschälte, kleine Zwiebeln (»Grelotten«)
12 geschälte, kleine Champignons
8 Mini-Karotten
8 kleine weiße Rübchen
8 Mini-Kartoffeln
} 150 g pro Gemüse, wenn man die Frischware zur Form großer Oliven geschnitten hat
60 g frische, entschälte oder gefrorene kleine Erbsen
1 Liter kochendes Wasser
15 g grobes Salz
} Kochwasser für die Erbsen

Zutaten für die Sauce und zum Binden:

10 cl Armagnac
25 cl Geflügelbouillon aus einem halben Bouillonwürfel, den man in 25 cl Wasser auflöst
25 cl trockener Rotwein
1 Kräutersträußchen, ergänzt durch
1 Zweig Estragon
Salz und Pfeffer
2 sehr reife, große Tomaten
1 Knobauchzehe
2 Eßlöffel Olivenöl

Geräte:

1 großes, schweres und scharfes Messer
1 kleines Küchenmesser
1 Gußeisentopf mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Schüssel, 1 Kasserolle, 1 Standsieb
1 Mixer, 1 heiße Gemüseschüssel
4 heiße flache Teller

Zubereitung des Fasans und des Schweinefußes:

1. Die Henne wird gerupft, ausgenommen und geflämmt, um Federn, Kiele und kleinen Flaum zu beseitigen. Das kann vom Geflügelhändler gemacht werden.
2. So vorbereitet legt man die Fasanenhenne auf den Rükken und hält sie mit der linken Hand auf dem Tisch fest. Dann schneidet man mit dem großen Messer ganz durch das Innere des Vogels, um ihn der Länge nach zu teilen. Dabei fährt man nacheinander an beiden Seiten der Wirbelsäule entlang, um diese auszulösen, so als ob man einen Fisch von der Hauptgräte befreit.
3. Nun schneidet man den Vogel in 4 Stücke, die beiden Keulen und die beiden Flügel. Dabei läßt man die an den Flügeln hängenden Knochen des Körpers daran, damit sich ihr Fleisch beim Kochen nicht zusammenziehen kann. Die Stücke salzt man und pfeffert sie aus der Mühle.
4. Mit dem kleinen Küchenmesser teilt man den Schweinsfuß in 2 Teile der Länge nach. Dabei löst und entfernt man den großen Mittelknochen. Dann teilt man die beiden Teile in gleicher Richtung noch einmal in je zwei Stücke. Diese Arbeit kann man sich wesentlich erleichtern, auch das Fleisch weicher machen, wenn man den Schweinsfuß zuerst in sehr heißes Wasser taucht.

Kochen der Fleischsorten und des Gemüses:

5. Man erhitzt den Gußeisentopf und bräunt darin die Speckscheiben und die Zwiebeln. Dann schöpft man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und legt sie auf einen Teller.
6. Nun legt man die 4 Fasanenstücke in den Topf und zwar zunächst mit der Haut nach unten und dreht sie auf alle Seiten, damit sie eine schöne, goldbraune Farbe bekommen. In diesem Moment gibt man die ganzen Champignons hinzu, ebenso die tournierten Karotten und Rübchen und läßt alles 5 Minuten bräunen.
7. Dann gießt man das Fett aus dem Gußeisentopf in die Schüssel, indem man den Topf kippt und dabei den Deckel halb geöffnet hat, so daß Fleisch und Gemüse im Topf bleiben.
8. Darüber gießt man nun 10 cl Armagnac, deckt den Topf zu und läßt ihn solange kochen, bis 3/4 der Flüssigkeit verdunstet sind. Dann gießt man Geflügelbouillon und Rotwein dazu, wirft den Kräuterstrauß und die 4 Streifen Schweinsfuß hinein (4.). Nach vorsichtigem Salzen und Pfeffern legt man den Deckel auf den Topf und schiebt ihn in den zuvor auf 200 Grad (Thermostat 7) vorgeheizten Backofen, um ihn 25 Minuten kochen zu lassen.

9. Danach zieht man den Topf heraus, füllt zusätzlich die kleinen Kartoffeln, die kleinen Zwiebeln und den Speck (5.) hinein und läßt ihn im Backofen noch einmal 20 Minuten kochen.
10. Während dieser Zeit kocht man in der kleinen Kasserolle in 1 Liter kochenden Wasser mit dem Salz die kleinen Erbsen. Falls es frische, extra feine Erbsen sind, benötigen sie 15 Minuten, sind es tiefgefrorene, genügen 6 Minuten. Danach gießt man sie zum Abtropfen in das Standsieb.

Zubereitung der Bindung für die Tomaten-Sauce:

11. Die Tomaten werden halbiert, aber nicht geschält, jedoch in der hohlen Hand ausgedrückt, damit Kerne und Fruchtwasser auslaufen. Dann gibt man sie in den Mixer zusammen mit der Knoblauchzehe, den 2 Eßlöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer und läßt das Ganze gut durchmixen, bis ein glattes Püree entsteht.

Vollenden und Anrichten:

12. Den Gußeisentopf nimmt man aus dem Backofen und stellt ihn auf schwaches Feuer. Dann gießt man die Bindung (11.) dazu und rührt das Ganze sehr intensiv mit einer Gabel, so daß es eine völlig homogene Masse wird. Nicht mehr kochen! Darüber streut man die kleinen Erbsen (10.) und serviert anschließend sofort, entweder indem man den Gußeisentopf auf den Eßtisch stellt oder nachdem man das Ragout in eine Gemüseschüssel umgefüllt hat.

Hinweise

Der gallertartige Schweinsfuß mildert die Trockenheit des Fasanenfleisches.

Der Fasan sollte nicht älter als 12 Monate sein. Nach dieser Zeit werden seine Sporne hart.

Falls man Geflügel braten will, verlange man von seinem Geflügelhändler, daß er einem die Sehnen aus den Keulen zieht. Sie kleben (wie beim Puter) beim Essen zäh am Fleisch. Um das Fleisch kernig-weich zu machen, füllt man es mit einer Farce aus Brötchen, das mit der Geflügelleber im Mixer püriert wird, und gibt dazu 1 Schalotte, feine Kräuter, Salz, Pfeffer und einen Teelöffel Armagnac. Diese Methode ist bei Federwild und kleinen Vögeln empfehlenswert, wenn man sie brät.

»Eine einfache, gute Art, Rebhühner zuzubereiten«

Rebhuhn auf Kohl

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 junge Rebhühner (2 bis 4 Monate alt) mit ihren Lebern
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 runde Scheiben französisches Stangenbrot
1 geschälte Knoblauchzehe
4 feine Scheiben magerer Speck zum Umwickeln der Rebhühner
1 schön fester, grüner Kohlkopf von 2 kg Gewicht
3 Liter Wasser, 30 g grobes Salz } zum Kochen des Kohlkopfes
100 g magerer Speck in 4 feinen Scheiben
1 Liter Wasser
25 g Butter
2 Eßlöffel trockener Weißwein
2 Eßlöffel kaltes Wasser

Geräte:

1 Küchenmesser
1 Untertasse
1 Nähnadel
1 Rolle Küchenfaden
1 großes Messer
1 große Nirosta-Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
1 Gußeisentopf mit Deckel
2 tiefe runde Platten, 4 flache Teller } vorgewärmt

Die Rebhühner:

1. Rupfen, ausnehmen, sorgfältig abbrennen und zwar von allen Seiten, damit alle Federkiele, Härchen und Flaumreste verschwinden. Das kann man natürlich auch vom Geflügelhändler machen lassen.
2. Die Lebern werden aufgehoben und sorgfältig gereinigt. Man entfernt mit dem kleinen Küchenmesser alle Hautreste der grünen Tasche, in der sich die Galle befand, die man zuvor herausgeholt hat. Dann zerdrückt man die Lebern mit der Gabel auf einer Untertasse.

3. Nun wird das Innere der Vögel mit Salz und Pfeffer von Hand gewürzt. In jeden Vogel steckt man eine der Brotscheiben vom französischen Stangenbrot, nachdem man sie zuvor mit der Knoblauchzehe abgerieben und mit der zerdrückten Leber (2.) bestrichen hat.
4. Man salzt und pfeffert aus der Mühle alle Seiten, bindet dann mittels Bindfaden die Speckscheiben um ihre Brüste, damit das Fleisch kernig-weich bleibt und die Haut weder zu braun wird, noch austrocknet.

Der Kohl:

5. Zuerst teilt man den Kohlkopf mit dem großen Messer in Viertel, schneidet dann den Strunk und die groben Rippen heraus. Dann entblättert man ihn und wäscht die Blätter mehrmals in frischem Wasser.
6. In der großen Kasserolle blanchiert man sie in 3 Liter kochendem Wasser mit 30 g grobem Salz 10 Minuten. Danach schöpft man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie im Standsieb abtropfen. Die Kasserolle wird geleert und gereinigt.
7. Sodann bringt man einen Liter frisches Wasser ohne Salz in ihr zum Kochen und blanchiert darin die 36 kleinen Speckscheiben 1 Minute lang, um sie dann mit dem Schaumlöffel herauszunehmen und abtropfen zu lassen.

Schmoren der Rebhühner:

8. Im Gußeisentopf läßt man 25 g Butter heiß werden und schmort darin die 4 Rebhühner von allen Seiten an, damit sie gleichmäßig anbräunen, ehe man sie 15 Minuten auf lebhaftem Feuer weiterschmoren läßt.
9. Dann befreit man sie von den Speckwickeln und läßt auch die Brüste 1 Minute lang bräunen. Man nimmt sie nun aus dem Topf und hält sie zwischen 2 tiefen Tellern auf der Backofenklappe heiß, nachdem man den Backofen auf 170 Grad (Thermostat 5) einreguliert hat.

Vollenden und Anrichten:

10. Auf den Schmorsaft im Gußeisentopf gießt man jetzt die beiden Eßlöffel trockenen Weißwein und die beiden Eßlöffel kaltes Wasser (9.). Da hinein gibt man die Kohlblätter, fügt die Speckscheiben (7.) und die früher um die Rebhühner gewickelten größeren Speckscheiben hinzu (9.).
11. Das Ganze wird sorgfältig mit der Gabel durcheinandergerührt, damit das Aroma des Schmorsaftes alle Zutaten durchdringt. Schließlich wird abgeschmeckt und das Ganze noch einmal 5 Minuten schwach gekocht.
12. Auf dieses Kohlbett legt man die 4 Rebhühner, nachdem man die Bindfäden von ihnen entfernt hat und serviert das Essen in dem Gußeisentopf mit geschlossenem Deckel. Jeder Gast bekommt so ein ganzes Rebhuhn

und darf es sich selbst auf seinem heißen Teller zerlegen.

Hinweise

Das junge Rebhuhn (etwa zwischen 2 und 4 Monaten) ist am zartesten. Die äußersten Federn an den Flügeln, die Schwungfedern, sind dann noch spitz. Mit zunehmendem Alter werden sie rund. Die Krallen an den Füßen und die Schnäbel sind noch elastisch und leicht beweglich; die Füße sind zart und gelb und werden erst mit dem Altern grau.

Rebhühner schmecken am besten 2 bis 3 Tage nach der Jagd. Das Fleisch ist dann ausgeruht, ebenso die Muskeln, vor allem aber haben sie noch nicht jenen unmöglichen Hochgeschmack der Verwesung (»Haut Goût«) oder den langweiligen der Zucht-Rebhühner angenommen.

Nach dem gleichen Rezept kann man auch Täubchen zubereiten.

»Eine russische Note für das rosa Hasenfleisch«

Hasenrücken mit roten Beten

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

2 Hasenrücken von je 400 g Gewicht
2 Teelöffel Olivenöl

Zutaten für die Marinade:

½ Liter roter Bordeauxwein
1 große Karotte, 1 Zwiebel } geschält und in kleine Würfel von 1 cm Seitenlänge (Mirepoix) geschnitten
1 kleines Kräutersträußchen
Salz
8 Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken

Zutaten für die Sauce und Beilage:

350 g Rote Bete, gekocht und in feine Scheiben von 3 mm Dicke geschnitten
2 Eßlöffel gehackte Schalotte
2 Eßlöffel Weinessig
20 cl Crème fraîche
1 Teelöffel Dijon-Senf
1 Eßlöffel frischer, gehackter Schnittlauch

Geräte:

1 langes Messer mit scharfer, biegsamer Klinge
1 tiefe Bratschüssel
1 Schaumlöffel
1 Salatschüssel
1 Spitzsieb
2 lange Schalen aus Steingut oder Porzellan
1 kleiner Schöpflöffel
1 kleine Kasserolle
1 Wasserbad
1 lange Servierplatte (vorgewärmt)

Vorbereitung des Hasenrückens und Marinade:

1. Mit dem Messer fährt man zwischen der Nervenhaut und dem Fleisch auf dem Rücken des Hasen durch und zieht die Haut ab. Danach legt man die Rücken in die Bratform, bedeckt sie mit den Zutaten zur Marinade und läßt sie im Kühlschrank 1 bis 3 Stunden liegen.

Das Braten:

2. Die Hasenrücken werden aus der Marinade genommen, im Schaumlöffel abgetropft und dann auf einem Tuch getrocknet. Die Feuchtigkeit würde jedes Braunwerden verhindern. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.
3. Die Marinade gießt man durch das Spitzsieb in die Salatschüssel, damit man die reine Flüssigkeit auffängt.
4. Die tiefe Bratform wird gereinigt, dann erhitzt man in ihr auf lebhaftem Feuer das Olivenöl. Darin bräunt man die Hasenrücken von allen Seiten an. Dann schiebt man die Bratschale in den Backofen, den man zuvor auf 250 Grad (Thermostat 9–10) erhitzt hat und läßt darin die Rücken 12 Minuten schmoren.
5. Nach dem Schmoren nimmt man die Hasenrücken aus der Bratschüssel und stellt sie zwischen den beiden langen Schalen auf der Ofenklappe heiß, nachdem man den Backofen auf 240 Grad (Thermostat 8) einreguliert hat.

Sauce und Rote Bete:

6. Mit dem Schöpflöffel nimmt man zwei Drittel des Fettes aus der Bratschüssel und stellt diese aufs Feuer zurück, damit das verbleibende Fett gut heiß wird. Darin werden die in Scheiben geschnittenen Roten Bete zusammen mit 2 Eßlöffeln gehackter Schalotte 1 Minute lang gesotten.
7. Dann gießt man die 2 Eßlöffel Weinessig und 4 Eßlöffel der gefilterten Marinade (3.) darüber. Nun läßt man die Mischung erneut kochen und sie um 3/4 ihres Volumens reduzieren, fügt dann die 20 cl Crème fraîche hinzu und läßt noch einmal auf die Hälfte einkochen. Anschließend wird der Teelöffel Senf dazugegeben und das Ganze gut gemischt. Nicht mehr kochen lassen. Zum Schluß wird abgeschmeckt. Wenn die Sauce bis zum Anrichten noch stehen muß, gießt man sie in eine kleine Kasserolle und hält sie im Wasserbad warm.

Vollenden und Anrichten:

8. Mit der biegsamen Klinge des Messers zwischen Rückgrat und Fleisch die Filetstücke ablösen. Ebenso verfährt man auf der Unterseite der Wirbelsäule, wo man die kleinen Filets löst und abschneidet, die dort festgewachsen sind (»Filet mignon«).
9. Alle 8 so gewonnenen Fleischstücke schneidet man der Länge nach in feine Scheiben und setzt sie dann auf der Wirbelsäule wieder so zusammen, daß sie ihr ursprüngliches Aussehen wiederbekommen.
10. Dann setzt man sie in die Mitte der langen Servierplatte, legt im Kreis die Rübenscheiben darum herum, die man vorher mit dem Schaumlöffel gut abtropfen ließ und übergießt dann die Hasenrücken mit der zarten

rosa Sauce (7.). Zum Schluß bestreut man das Ganze mit dem gehackten Schnittlauch.

Hinweise

Obgleich man die Nervenhaut abgelöst hat, kann es passieren, daß sich die Hasenrücken (oder Kaninchenrücken) zusammenziehen oder sich beim Schmoren drehen. Um das zu verhüten, genügt es, die Wirbelsäule an zwei oder drei Stellen mit der Spitze des großen Messers anzustechen, wobei man das Messer kurz mit dem Handballen einschlägt.

Eines Tages kann man sich den Spaß machen und dieses Rezept für gebackene Kalbsleber verwenden. Es schmeckt ausgezeichnet.

Lamm-Charlotte »Jacky«

»Mit dem Löffel zu essen«

Für 4 Personen

Zutaten für die Farce:

2 cl Olivenöl
1 ungeschälte Aubergine von 120 g
1 cl Milch
15 g frische Brotkrümel
50 g Schulterfleisch vom Lamm, sauber pariert
10 cl Schlagsahne (flüssig)
Salz und Pfeffer

Zutaten für das Ragout:

350 g Lammschulter ohne Knochen
10 g Butter
100 g Kartotten, 100 g Zwiebeln, 10 g Selleriezweig } geschält und zu Mirepoix, kleinen Würfeln von 1 cm Seitenlänge, geschnitten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 kleines Kräutersträußchen
5 g Zucker
5 cl trockener Weißwein
25 cl Geflügelbouillon, die man aus ½ Würfel Instant Geflügelbouillon mit 25 cl Wasser erhält
350 g frische, zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
2 große schwarze Oliven entkernt, geschnitten in kleine Kuben von 2 mm Seitenlänge
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten zum Vollenden:

3 cl Olivenöl
20 Scheiben geschälte Auberginen von je 2 mm Dicke
10 g Butter zum Einfetten der Form, 30 g Butter zum Binden der Sauce } auf Küchentemperatur erwärmt

Geräte:

1 Pinsel
1 kleine, ovale gußeiserne Platte
3 Schüsseln
1 Metzgermesser
1 Mixer
2 Salatschüsseln
1 Holzspachtel

1 Kasserolle oder kleiner Schmortopf mit verstärktem Boden und Deckel
1 mittlere Pfanne
1 Schaumlöffel
1 Schüssel mit 15 cm Durchmesser, um die Charlotte zu formen
1 Standsieb
1 Wasserbad
1 tiefe Servierschale aus Porzellan, vorgewärmt
1 kleiner Schneebesen

Die Farce:

1. Mit dem Pinsel bestreicht man die kleine, flache Schale mit 2 cl Olivenöl, rollt darin die ganze Aubergine und läßt sie 30 Minuten im Backofen schmoren, den man zuvor auf mittlere Hitze (200 Grad = Thermostat 7) vorgeheizt hat.
2. Die Milch gießt man in die erste Schüssel und weicht darin die 15 g Brotkrümel ein.
3. Falls nicht beim Metzger geschehen, pariert man ein Stück Lammschulter mit peinlicher Sorgfalt so, daß man 50 g Fleisch erhält, das absolut sauber von jeglichem Fett und allen Sehnen ist.
4. Das gibt man 10 Sekunden lang in den Mixer, fügt die Brotkrümel (2.) zu, mixt wieder 10 Sekunden, gießt die Mischung dann in die zweite Schüssel und stellt sie zum Ausruhen 15 Minuten in den Kühlschrank. Dorthin stellt man auch die zuvor gereinigte Mixschüssel, die man beim nächsten Mal (6.) sehr kalt benötigt.
5. Die gekochte Aubergine (1.) halbiert man nun der Länge nach, kratzt sie mit einem Eßlöffel aus, hackt das Fleisch mit dem Messer, salzt und pfeffert es und stellt es dann ebenfalls in der dritten Schüssel kalt.
6. Nun montiert man das Mixgefäß wieder auf den Mixer, gießt die 10 cl Sahne hinein, dazu die Mischung (4.) und mixt das Ganze 10 Sekunden lang, um es dann in eine Salatschüssel umzufüllen. Man salzt und pfeffert und arbeitet das gehackte Fleisch der Aubergine (5.) ein, indem man die Mischung mit dem Holzspachtel gut durchrührt. Die fertige Farce stellt man in den Kühlschrank.

Das Lammragout:

7. Die 350 g Lammschulter ohne Knochen in 8 Stücke schneiden.
8. In der Kasserolle mit verstärktem Boden erhitzt man die 10 g Butter und bräunt darin auf lebhaftem Feuer das Fleisch von beiden Seiten an. Das dauert 8 Minuten.
9. Dann gibt man das Mirepoix dazu aus Karotten, Zwie-

beln und Sellerie, ferner die beiden Knoblauchzehen und das Kräutersträußchen und läßt das Ganze weitere 8 Minuten schmoren.

10. Dann streut man die 5 g Zucker darüber und rührt die Fleischstücke mit dem Holzspachtel um, damit sie ganz von Zucker umzogen werden; man läßt weitere 2 Minuten schmoren.
11. Danach gießt man die 5 cl Weißwein über das Ganze, läßt weitere 20 Sekunden kochen, gibt dann die 25 cl Geflügelbouillon zu, ebenso die zerkleinerten Tomaten, die Olivenstücke und würzt mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nach, um dann bei geschlossenem Deckel noch einmal 40 Minuten schwach kochen zu lassen.

Vollenden und Anrichten:

12. In der Pfanne erhitzt man die 3 cl Olivenöl. Wenn das Öl zu rauchen beginnt, brät man darin die 20 Auberginenscheiben 4 Minuten von jeder Seite. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie mit dem Schaumlöffel abtropfen und legt sie zum Kaltwerden auf einen Teller.
13. Mit dem Pinsel fettet man die Charlotte-Form mit den 10 g Butter ein. Dann belegt man die Seitenwände mit 12 geschmorten Auberginenscheiben (12.) und streicht mit einem Eßlöffel darüber eine ½ cm dicke Schicht der Fleischfarce (6.).
14. Das Ragout aus Fleisch und Gemüsen läßt man im Standsieb abtropfen, das man über die zweite Salatschüssel stellt, um den Saft aufzufangen.
15. Das Kräutersträußchen nimmt man heraus und hackt das Fleisch grob auf der Arbeitsplatte.
16. Dann füllt man die Charlotte-Form (13.) mit der Gemüsemischung und dem gehackten Fleisch und gießt darüber die restliche Farce (6. und 13.).
17. Die Oberfläche dieser Charlotte deckt man mit den restlichen 8 Auberginenscheiben zu (12. und 13.). Dann kocht man sie im Wasserbad im zuvor auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen.
18. Nach dem Kochen stürzt man die Charlotte aus der Form auf die tiefe Servierschale. Inzwischen hat man in die Kochflüssigkeit, die man nochmal erwärmt (nicht mehr kochen lassen!), die 30 g Butter in Flöckchen eingearbeitet, um sie abzubinden, wobei man sie entweder mit dem Schneebesen bearbeitet oder mit dem Topf rasche Kreisbewegungen um die eigene Achse beschreibt. Nun gießt man sie um die Charlotte auf die Servierschüssel.

Hinweise

Um dieses Ragout herzustellen, kann man auch die Reste einer Lammkeule oder eines Roastbeefs verwenden.

»Mit der Gemüsefarce das zarte Kalbfleisch unterstreichen«

Kalbs-Tournedos (Lendenschnitte) mit Schnittlauch-Sauce

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Kalbslendenschnitte, sauber von Fett und Sehnen gereinigt, im Gewicht von 640 g
40 g Butter

Zutaten für die Gemüsefarce:

20 g Butter
35 g Karotten
10 g Selleriezweig } geschält und in Mirepoix
35 g Zwiebel } geschnitten, also Würfel
35 g Champignons } von 5 mm Seitenlänge
1 Thymianzweig
Salz und Pfeffer
4 frische Scheiben Gänse-Stopfleber oder die gleiche Anzahl aus der Konserve, jede Scheibe zu 10 g Gewicht

Zutaten für die Begleitsauce:

Schnittlauch-Crèmesauce (Rezept S. 93)
2 Eßlöffel Madeira
4 Trüffelscheiben (wahlweise)

Gemüsebeilage:

Kleine, glasierte Gemüse (Rezept S. 318)

Geräte:

1 kleine Kasserolle mit verstärktem Boden
1 scharfes, feines Metzgermesser
1 schmaler Gußeisentopf, in der Größe an die Tournedos angepaßt
4 flache Teller oder } vorgewärmt
1 runde Servierplatte }

Die Garnitur:

1. Bei mittlerem Feuer erhitzt man in der kleinen Kasserolle die 20 g Butter und schmort darin, ohne es zu verfärben, das Gemüse in folgender Reihenfolge: Jeweils im Abstand von 3 Minuten zunächst die Karottenwürfel, dann Sellerie und Zwiebeln und schließlich die der Champignons. Also schmoren die Karotten 9 Minuten, Sellerie und Zwiebeln 6 und Champignons 3 Minuten.
2. Dann würzt man mit Salz, Pfeffer und Thymianblüte, um das Gemüse dann abkühlen zu lassen.

Die Tournedos:

3. Mit dem Metzgermesser schneidet man das Stück Kalbslende in 4 gleiche Scheiben von 160 g Gewicht und 3 cm Dicke.
4. Dann schneidet man eine Tasche ein und würzt deren Inneres vorsichtig mit Salz und Pfeffer, stopft es dann mit der Gemüsegarnitur (2.) voll und legt darauf, falls man sie hat, je eine Scheibe Gänseleber.

Das Schmoren:

5. Die Tournedos werden nun beiderseits mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt.
6. Im Gußeisentopf erhitzt man die 40 g Butter und läßt sie hellbraun werden, ehe man die Tournedos hineinlegt. Sie werden bei mittlerer Hitze geschmort und gebräunt und zwar 4 Minuten von jeder Seite. Das Innere der Tasche soll zwar heiß sein, aber keinesfalls anbraten.

Vollenden und Anrichten:

7. Die Böden der Teller (bzw. der Servierplatte) werden ganz mit Schnittlauch-Sauce bedeckt. Darauf legt man die 4 Tournedos und stellt sie im Backofen warm, der auf 180 Grad (Thermostat 6) einreguliert ist.
8. In den Gußeisentopf (6.) gießt man nun die 2 Eßlöffel Madeira und läßt sie 10 Minuten kochen, wobei man den Boden des Topfes mit der Gabel abkratzt, um die Rückstände vom Schmoren der Tournedos abzulösen und ihre Aroma- und Geschmacksstoffe mit dem Wein zu verbinden. Den erhaltenen, sirupähnlichen Saft gießt man ebenfalls über die Tournedos und dekoriert sie, falls vorhanden, mit je einer Trüffelscheibe.
   Man serviert dieses Gericht mit glasierten kleinen Gemüsen, die man harmonisch in Büscheln, nach ihren Farben geordnet, um das Fleisch legt.

Hinweise

Beim Metzger erkennt man die Qualität guten Kalbfleisches an den weiß-rosa irisierenden Reflexen auf dem Fleisch, ebenso bei ganzen Tieren, die noch an der Fleischbank offen hängen, am schneeweißen Fett, das die Nieren umhüllt.

Geschmorte Stücke vom Kalb, Schnitzel, Medaillons, Tournedos, Koteletts sollten immer in ihrer Größe angepaßten Gefäßen gegart werden und sich nicht in zu großen Töpfen verlieren. Sie bleiben dann kernig-weicher.

Ebenso wichtig ist die Feuerintensität beim Schmoren von Kalbfleisch. Ein zu starkes Feuer läßt es sofort austrocknen, während zu schwaches Feuer es in gekochtes Fleisch verwandelt.

Zu diesem Gericht kann man auch frische Nudeln reichen.

»So kocht man Kalbsnieren rosa, zart und seidig«

Kalbsnieren im eigenen Fett

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

2 cl Olivenöl
4 Kalbsnieren, die noch in ihr Fett eingebettet sind

Zutaten für die Gemüsebeilage

350 g Karotten, 350 g Zwiebeln, 150 g weißer Porree } geschält und in Mirepoix, kleine Würfel von 1 cm Seitenlänge, geschnitten
2 Eßlöffel gehackte Schalotte
1 ungeschälte Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Kräutersträußchen

Zutaten für die Sauce:

1 Teelöffel Streuzucker
1 Liter trockener Rotwein
12 cl Geflügelbouillon aus 1/4 Bouillonwürfel Instant, aufgelöst in 12 cl Wasser
1 Teelöffel weißer Dijon-Senf
25 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt

Geräte:

1 großer Gußeisentopf mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 tiefe Schale
2 Salatschüsseln
1 Spitzsieb
1 Mixer
1 kleine Kasserolle
1 kleiner Schneebesen
1 Wasserbad
1 feines, biegsames und scharfes Messer
4 große flache Teller oder 1 große Servierplatte } vorgewärmt

Die Nieren:

1. Im Gußeisentopf werden die 2 cl Olivenöl erhitzt. Darin werden die Gemüsewürfel 15 Minuten lang geschmort, ohne daß sie sich verfärben, wobei man sie ständig mit einer Gabel umrührt. Dann gibt man die gehackte Schalotte und den Kräuterstrauß dazu.
2. Auf diese Unterlage bettet man die 4 Nieren in ihrem

Fettmantel: Das Fett erlaubt eine langsame, schonende Garung, bei der den Nieren Geschmeidigkeit, Saft und rosa Farbe erhalten bleiben.

3. Nun deckt man den Topf zu und schiebt ihn zum weiteren Schmoren in den zuvor auf 220 Grad (Thermostat 8) aufgeheizten Backofen, in dem er 45 bis 50 Minuten je nach Dicke der Nieren bleibt.

Die Sauce:

4. Danach nimmt man den Gußeisentopf aus dem Backofen, hebt die Nieren mit dem Schaumlöffel heraus und hält sie in der tiefen Schale heiß, die man mit einer Salatschüssel zudeckt und auf die Backofenklappe stellt, wobei man die Backofentemperatur auf 160 Grad (Thermostat 5) zurücknimmt.
5. Den Gußeisentopf stellt man auf lebhaftes Feuer und läßt nun die Gemüsegarnitur hellbraun werden, wobei man sie mit dem Teelöffel Grieszucker überstreut. Dann wird das Öl aus der Mischung ausgeschieden, indem man sie in das Spitzsieb füllt und das Öl darunter in der zweiten Salatschüssel auffängt.
6. Die Gemüse gibt man in den Gußeisentopf zurück und übergießt sie mit dem Rotwein und der Geflügelbouillon. Man nimmt das Feuer zurück und läßt bei offenem Topf das Ganze sanft kochen, bis 2/3 der Flüssigkeit verdampft sind. Das dauert etwa 15 Minuten.
7. Die verbleibende Flüssigkeit füllt man mit 2 gehäuften Eßlöffeln der Gemüse in den Mixer und läßt ihn 1 Minute laufen.
8. Den gemixten Saft gießt man in die kleine Kasserolle und arbeitet auf sanftem Feuer (keinesfalls kochen!) den Teelöffel Senf und die 25 g Butter in kleinen Flöckchen ein, wobei ständig mit dem Schneebesen geschlagen wird. Danach schmeckt man die Sauce ab und stellt sie im Wasserbad warm.

Vollenden und Anrichten:

9. Während die Sauce einkocht (6.), entkleidet man die Nieren mit der Hand von allem sie umgebenden Fett und schneidet sie mit dem biegsamen Messer, wie ein Roastbeef, in feine Scheiben von 2 mm Dicke. Diese dekoriert man gefällig auf die Teller oder die Servierplatte und überdeckt sie völlig mit der Sauce (8.). Danach sofort servieren.

Hinweise

Wenn man sie gut warmhalten kann, dürfen die Nieren auch 2 Stunden vor dem Gebrauch geschmort werden.

Damit gewinnt man die Zeit, falls man es möchte, die Nieren auf besonders hübsche Art anzurichten: man blanchiert einige ausgesuchte Salatblätter sowie Streifen von Karotten und weißen Rübchen, die man zuvor mit dem Schälmesser geschält hat. Man richtet die Nieren ganz und in ihrem Fett-

mantel an, steckt nur hier und dort Petersiliensträußchen hinein und legt sie auf ein Bett von Salat, das mit den farbigen Streifen der Gemüse verschönert ist.

»Ein vernachlässigtes Gemüse kommt wieder zu Ehren«

Kalbsbries mit Schwarzwurzeln

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 Nüsse Kalbsbries (1,2 kg brutto)
2 Liter kaltes Wasser
800 g frische Schwarzwurzeln
1 Liter kaltes Wasser
1 Löffel Zucker
Saft einer Zitrone
} zum Weißkochen der Schwarzwurzeln
8 g Salz
60 g Gänse-Stopfleber, entweder frisch oder halbgare Konserve, in 4 Scheiben geschnitten (wahlweise)

Zutaten für die Gemüsebeilage:

50 g Butter
350 g Karotten
350 g Zwiebeln
150 g weißer Lauch
} gewaschen, geschält und in Mirepoix, kleine Würfel von 1 cm Seitenlänge, geschnitten
2 rohe zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
1 Kräutersträußchen
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Sauce:

5 cl Wermut Noilly Prat
40 cl trockener Weißwein
40 cl Geflügelbouillon, hergestellt aus 4/5 Bouillonwürfel, in 40 cl Wasser aufgelöst
25 g Butter

Geräte:

2 große Kasserollen
1 Küchenmesser
1 Schälmesser
1 großer Gußeisentopf mit Deckel
1 große heiße Servierplatte
1 kleine Kasserolle
1 Haarsieb

Am Vortag werden Kalbsbries und Schwarzwurzeln vorbereitet:

1. Man legt das Bries zum Reinigen für etwa 3 bis 4 Stunden in ein Behältnis, über das man einen gleichmäßigen Strahl frisches Wasser aus dem Hahn laufen läßt oder das Wasser drei- bis viermal erneuert.

2. Danach trocknet man es auf einem Tuch, legt es dann in die erste große Kasserolle und übergießt es mit 2 Liter kaltem Wasser. Darin läßt man es auf starkem Feuer 3 Minuten kochen (blanchieren).
3. Anschließend kühlt man es sofort unter laufendem kalten Wasser ab und zerpflückt es vollständig, wobei man alle Nerven- und Knorpelpartien sowie die Häutchen sorgfältig entfernt.*
4. Nun wickelt man die Briesstücke in ein Tuch, legt sie auf einen Teller, deckt einen umgekehrten, ebenfalls flachen Teller darüber und beschwert diesen mit einem kg-Gewicht oder einer Konservendose gleicher Schwere, so daß das Fleisch fest zusammengedrückt wird. So hebt man es eine Nacht im Kühlschrank auf.
5. Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, anschließend mit dem Schälmesser geschält, wobei man sie mit einer Hand flach auf dem Tisch festhält. Man schneidet sie in Stücke von 5 cm Länge und legt sie dann in eine Schüssel mit Essigwasser, damit sie nicht schwarz werden.
6. Dann läßt man sie abtropfen und kocht sie bei kleinem Feuer 45 Minuten in der zweiten Kasserolle in der Spezialflüssigkeit, die aus dem in 1 Liter kalten Wasser aufgelösten Zucker mit dem Zitronensaft und 8 g Salz besteht. Danach läßt man sie abkühlen und stellt sie in ihrem Kochsud in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag wird das Bries geschmort:

7. Im Gußeisentopf erhitzt man 50 g Butter, gibt die Gemüsebeilage hinein und dazu das vorher mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzte Bries; man läßt es innerhalb 10 Minuten von allen Seiten anbräunen.
8. Danach gießt man die 5 cl Wermut und die 40 cl Weißwein auf, läßt sie kochen und für weitere 5 Minuten verdampfen, um den Alkohol entweichen zu lassen. Dann gibt man die 40 cl Geflügelbouillon zu, deckt den Topf mit dem Deckel zu und läßt das Ganze weitere 20 Minuten sanft kochen.
9. 10 Minuten vor Ende dieses Kochvorganges entnimmt man das Gewürzsträußchen dem Gußeisentopf und gibt die am Vorabend gekochten Schwarzwurzeln (6.) gut abgetropft hinein, wobei man sie auf die Gemüsebeilagen (7.) rund um das Bries plaziert.

Vollenden und Anrichten:

10. Nach Beendigung dieser Kochzeit nimmt man zuerst das Kalbsbries aus dem Topf und legt es zwischen 2 heiße Teller. Dann fischt man mit dem Schaumlöffel die

---

* *Anmerkung des Herausgebers:* Ich empfehle, das mit den Fingern zu machen, nicht mit dem Küchenmesser, mit dem man die Bries-Stücke leicht verletzt.

Schwarzwurzeln heraus, die man ebenfalls für kurze Zeit warmstellen muß. Als letztes holt man das Beilagegemüse heraus und bedeckt damit den Boden der Servierplatte. Das Briesnüßchen öffnet man taschenartig, würzt innen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und läßt die 4 Scheiben Gänseleber hineingleiten, ehe man sie wieder schließt. Dann legt man sie auf das Gemüsenest. Die Schwarzwurzeln schließlich legt man in Bündeln harmonisch rund um das Fleisch und hält die Platte auf der offenen Ofenklappe heiß, wobei man den Backofen auf 180 Grad (Thermostat 6) einreguliert. Dabei legt man eine Aluminiumfolie so über die Platte, daß sie hermetisch verschlossen ist.

11. Zum Schluß gießt man den Kochsud vom Bries durch das Spitzsieb in die kleine Kasserolle und stellt diese dann auf kräftiges Feuer. Man arbeitet die 25 g Butter hinein und läßt die Sauce um ein Drittel reduzieren, um eine fettige Konsistenz zu bekommen. Man gießt sie dann über das Bries, ebenso über die Schwarzwurzeln und serviert sofort.

Hinweise

Man kann dadurch Zeit gewinnen, daß man das Bries nach dem Reinigen sofort kocht, ohne es zu blanchieren. Zuvor muß man natürlich Sehnen und Knorpel entfernen. Dadurch gewinnt die Sauce an Geschmack.

Die langweilige Arbeit des Schwarzwurzel-Schälens kann man vermeiden, indem man Konserven verwendet, deren Qualität im allgemeinen recht gut ist.

»Ein heißes Brot mit Grillfleisch«

Steak im Freien

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

2 Grillstücke zu je 250 g, die man sich vom Metzger aus dem Rippenstück oder der Lende schneiden läßt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Eßlöffel Olivenöl
2 Schnitten Landbrot in der Größe der Fleischstücke
2 Stücke Schinken zu je 50 g

Sauce:

40 g streichfähige Winzerbutter (Rezept S. 292)

Geräte:

1 Grill oder 1 Grillrost
1 Teller

1. Man macht auf dem Boden ein Feuer aus sehr trockenen Zweigen und Blättern, legt dann darauf ein oder zwei moosige und etwas feuchte Zweige, um das Verbrennen zu verlangsamen.
2. Darüber stellt man den Grill und legt darauf die beiden Fleischstücke, ohne sie zu salzen und läßt sie von jeder Seite 7 Minuten das Aroma der Zweige aufnehmen und anräuchern, ohne daß sie gegrillt würden. Dann legt man sie auf den Teller.
3. Die moosigen und feuchten Zweige zieht man nun weg und läßt das Feuer hell brennen, wobei man größere, trockene Holzscheite nachlegt, so daß nach ca. 20 Minuten rote Holzkohlenglut bleibt. Auf diese stellt man den Grill zurück.
4. Das Fleisch wird nun von beiden Seiten gesalzen, gepfeffert und mit dem Olivenöl bestrichen, nachdem es vorher schon angegangen (2.) war. So legt man es wieder auf den Grill.
5. Daneben legt man die beiden Brotschnitten, die man aber nur von einer Seite grillt. Wenn sie fertig sind, nimmt man sie vom Grill und wickelt sie in ein Tuch, damit sie heiß bleiben.
6. Das Fleisch grillt man nach eigenem Geschmack: bleu, blutig oder à point (Methode S. 19).

7. 2 Minuten vor Beendigung des Grillvorganges legt man auch die Schinkenscheiben auf den Grill und läßt sie 1 Minute von jeder Seite bräunen.
8. Wenn das Fleisch fertig ist, nimmt man es vom Grill und legt es auf die ungegrillte Seite der Brotschnitten.
9. Die Oberseite der Fleischstücke belegt man mit einer üppigen Schicht Winzerbutter (wahlweise), die langsam schmilzt und darauf gibt man die Schinkenscheibe.

Hinweise

Die einseitig gegrillten Brotschnitten sind natürlich undurchdringlich. Auf der weichen Oberseite nehmen sie den Bratensaft auf, wodurch die Brotkrume dessen Aroma bekommt und kernig-weich wird.

Dieses Rezept haben wir letztes Jahr im Oktober ausgedacht, als wir in unserem Wildtaubenwald, einem kleinen Eichenhain, in bequemen Zweighütten auf den Zug der Wandertauben, einer wilden Ringeltaubenart, warteten.

»Grobes Salz statt Grill«

Hochrippe auf grobem Salz mit Winzerbutter

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 kg Ochsenrippe, vom Metzger pariert
1 Eßlöffel Olivenöl
600 g grobes Salz für das Bratbett
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Winzerbutter:

40 g Schalotten
1/4 Knoblauchzehe } geschält und gehackt
5 cl trockener Weißwein
250 g Butter, auf Zimmertemperatur erwärmt
1 Eßlöffel glattblättrige Petersilie
1 Eßlöffel Kerbel
1 Teelöffel Zitronensaft } frisch gehackt
6 g Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze geriebene Muskatblüte

Geräte:

1 Pinsel
1 ovale Bratschüssel
1 kleine Nirosta-Kasserolle
1 Tranchierbrett
1 sehr scharfes Messer
1 längliche Servierplatte, vorgewärmt

Das Fleisch:

1. Man sucht beim Metzger die dritte Rippe des Rippenstücks vom Ochsen an der Nahtstelle von Roastbeef und Entrecôte, wovon er beim Parieren nur den Rückenwirbel beläßt.
2. Vor dem Braten nimmt man das Fleisch aus dem Kühlschrank, damit es Küchentemperatur bekommt. Dann pinselt man es von beiden Seiten mit dem Eßlöffel Olivenöl ein.
3. Nun bedeckt man den ganzen Boden der Bratschüssel mit dem groben Salz. Den Backofen heizt man auf 240 Grad (Thermostat 8) vor.
4. Beginnt das Salz zu prasseln, legt man das Fleisch darauf, schließt den Backofen und verfährt wie bei einem nor-

malen Bratvorgang (Methode S. 24). Dabei rechnet man etwa 12 Minuten Bratzeit für jede Seite. Jeweils nach Halbzeit des Bratens bei jeder Seite salzt und pfeffert man mit der Mühle.

5. Danach zieht man die Bratschüssel auf die Backofenklappe und läßt das Fleisch dort 15 Minuten ausruhen, wobei man es zweimal herumdreht. So entspannen sich die Muskeln und werden von dem zurückfließenden Blut »ernährt«, so daß der Braten dadurch die gewünschte Mürbe bekommt (Technik S. 25). In dieser Zeit stellt man die Winzerbutter her.

Die Winzerbutter:

6. In die kleine Kasserolle gibt man Schalotte, Knoblauchzehe und Weißwein. Man bringt sie zum Kochen auf kleinem Feuer und läßt die Mischung so reduzieren, daß eine zähe Masse entsteht. In diese arbeitet man mit einer Gabel die Butter, die gehackten Kräuter, den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatpulver ein: die Mischung knetet man sehr gründlich durch, bis sie die Konsistenz einer pomadeartigen Butter bekommt.

Vollenden und Anrichten:

7. Nun legt man die Ochsenrippe flach auf das Tranchierbrett und schneidet sie schräg in 8 Scheiben, die leicht mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt werden. Dann stellt man auf der Servierplatte die Rippe wieder zusammen und gibt 8 Eßlöffel Winzerbutter darüber, die schmilzt und in die Scheiben eindringt. Anschließend sofort servieren.

Hinweise

Ich ziehe für dieses Rezept ein Stück von einer jungen Kuh vor, die höchstens einmal gekalbt hat.

Man kann ein großes Stück Fleisch wie die Ochsenrippe nicht von innen pfeffern und salzen, ebenso nicht Keulen oder große Fische. Man kann sie nur von außen würzen. Deshalb sollte man das nach dem Garen tun.

»Um ein wenig bekanntes Fleisch aufzuwerten«

Gegrillte Rinderschulter in Marinade

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

800 g netto Steak aus der Schulter*, vom Metzger frisch patriert
1 Eßlöffel Erdnußöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Eßlöffel frische, gehackte Petersilie

Zutaten für die Marinade:

5 cl Olivenöl
5 cl Erdnußöl
5 cl trockener Rotwein

Zutaten für die Rindersauce:

150 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
15 g gehackte Schalotte
3 Eßlöffel trockener Weißwein
1 gestrichener Teelöffel frischer, gehackter Estragon
3 Sardellenfilets in Öl
1 Messerspitze gehackter Knoblauch
Salz und Pfeffer
2 gestrichene Teelöffel Senf
2 gestrichene Teelöffel Zitronensaft
2 gestrichene Teelöffel Armagnac
2 gestrichene Teelöffel Worcester Sauce

Geräte:

1 lange, tiefe Schale
1 kleine Kasserolle

* *Anmerkung des Autors:*

Dieses Fleichstück wird wegen seiner Form »Palette« genannt, die an einen Tennisschläger oder einen baskischen Ballschläger erinnert. Es ist an das Schulterblatt angewachsen und mißt bei einem Jungrind etwa 35 cm Länge, 12 cm Breite und ist etwa 5 cm dick.

Ein großer, flacher Nerv geht mitten durch diese Partie, und man erhält, wenn man ihn entfernt, 2 saubere Stücke von je etwa 2 cm Dicke. Diese kann man entweder zu Steaks schneiden oder – wie in diesem Rezept – als Ganzes zubereiten.

Natürlich hängt die Größe dieser »Palette« von der Größe des Tieres ab. Ist dies größer, hat auch das Fleischstück einen größeren Umfang.

1 Holzspachtel
1 kleine Schüssel
2 Eisbecken
1 Mixer
1 Saucière
1 Pinsel
1 langes Tranchiermesser
4 flache Teller oder } sehr heiß
1 längliche Servierplatte }

Am Vortag wird das Fleisch mariniert:

1. Man legt die »Palette« (Rinderschulter) in die tiefe Schale und gießt die Marinadezutaten darüber: Olivenöl, Erdnußöl und Rotwein.
2. Darin legt man das Fleisch wenigstens 24 Stunden ein, wobei man es in den Kühlschrank stellt und nach der Hälfte der Zeit umdreht.

Die Rindersauce:

3. Man erhitzt in der kleinen Kasserolle 10 g Butter, gibt 15 g gehackte Schalotte, 5 Eßlöffel Weißwein und den gestrichenen Teelöffel gehackten Estragon dazu, dann läßt man das Ganze 3 Minuten lang schwach kochen und rührt dabei ständig mit dem Holzspachtel um. Am Schluß müssen 2 Eßlöffel zäher Schalottenmarmelade übrig bleiben.
4. Diese Kasserolle stellt man zum Kaltwerden in die Schüssel, die zur Hälfte mit kaltem Wasser und Eiswürfeln gefüllt ist.
5. Anschließend gibt man diese Masse in den Mixer, dazu die 3 Sardellenfilets, den Knoblauch, Salz, Pfeffer, die beiden Teelöffel Senf, Zitronensaft, Armagnac und Worcester-Sauce. Nach etwa 1 Minute entsteht beim Mixen eine glatte, püreeartige Masse.
6. Nun gibt man die restlichen 140 g Butter (3.) dazu und mixt von neuem weitere 2 Minuten, bis das Ganze die Konsistenz einer leichten Pomade hat. Diese füllt man um und stellt sie weg.

Das Braten:

7. Man erhitzt den Backofengrill oder den Grill über der Glut im offenen Kamin, läßt das Fleischstück abtropfen und trocknet es mit einem Tuch, bepinselt es dann von allen Seiten mit dem Eßlöffel Erdnußöl.
8. So vorbereitet legt man es auf den heißen Grill und brät es nach eigenem Geschmack (Methode S. 18).
9. Wenn es fertig gebraten ist, legt man es auf die Arbeitsplatte. Dort schneidet man es mit dem langen Tranchiermesser der Länge nach diagonal zur Faser in 4 gleiche Scheiben, die man mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzt.

Anrichten:

10. Die 4 Scheiben richtet man entweder auf den Tellern

oder der Servierplatte an, die sehr heiß sein müssen, bestreicht sie üppig mit der Hälfte der Rindersauce (6.) und serviert sogleich, wobei man die andere Hälfte der Sauce getrennt in einer Saucière reicht.

Hinweise

Weniger bekannt, auch weniger zart, jedoch kräftiger im Geschmack als Roastbeef oder Rumpsteak, habe ich die »Palette« als »Metzgerstück« gern genommen, dessen Fleisch durch die Marinade mürbe wird, die seinen Geschmack stärker zur Geltung bringt.

Unter diesem Gesichtspunkt, mariniert und eingeweicht auf gleiche Weise, gewinnen etwas fade aber trotzdem interessante Fleischpartien (wie auch Beinscheiben) nach dem Braten erheblich an Geschmack.

In dieser Form serviert, ist die Rindersauce in diesem Rezept eine Buttermischung, die auf dem heißen Fleisch schmilzt und es durchtränkt. Will man daraus auf Anhieb eine heiße Fettsauce machen, genügt es, in einer Kasserolle 1 gestrichenen Löffel Crème fraîche und 2 Eßlöffel kaltes Wasser zum Kochen zu bringen, die Rindersauce hineinzuschütten und das Ganze unter kräftigem Schlagen mit einem kleinen Schneebesen aufkochen zu lassen. Anschließend hält man diese Sauce im Wasserbad heiß, bis sie gebraucht wird.

»Rindfleisch als Fisch – ein Aprilscherz«

Rinderfilet als Fisch

Für 10 Personen

Hauptzutaten:

1 Rinderfilet von 2,2 kg Gewicht, vom Metzger pariert
200 g Trüffel aus der Konserve, in Scheiben von 2 mm Dicke geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
10 cl Erdnußöl
50 g Butter
1 Messerspitze Zucker
150 g frischer Blätterteig (Rezept S. 352): falls man tiefgefrorenen Teig nimmt, läßt man ihn am Vorabend auftauen und auf Küchentemperatur erwärmen
½ geschlagenes Ei

Zutaten für die Kräutersauce:

10 cl Trüffelsaft aus der Dose
250 g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 Eßlöffel Kerbel } frisch gehackt
3 Eßlöffel Schnittlauch }

Geräte:

1 langes, feines, scharfes Metzgermesser
1 kleines Küchenmesser
1 längliche Bratform
1 Teigroller
1 Backofenblech
1 kleiner Pinsel
1 kleine Kasserolle
1 kleiner Schneebesen
1 lange Servierplatte, vorgewärmt

Am Vortag wird das Rinderfilet vorbereitet:

1. Man verlange beim Metzger ein pariertes Rinderfilet, das heißt, es muß von allen es umgebenden Abfällen gereinigt, vor allem auch von dem es umgebenden Kettengewebe befreit sein ebenso von dem Sehnenstrang, der holzig ist und am Kopf des Filets angewachsen ist. Am Ende bleibt ein granatenförmiges Stück reines Muskelfleisch übrig, das 2,2 kg netto wiegen soll.
2. Jetzt lege man das Filet auf die Arbeitsplatte parallel zu

sich selbst; mit dem Metzgermesser schneidet man es der Länge nach so ein, daß es auf der auf der Platte liegenden Seite nicht durchtrennt wird, also auseinanderzuklappen ist und dann so aussieht wie ein geöffneter Fisch, den man flach auseinandergeklappt hat.

3. Mit dem kleinen Küchenmesser schneidet man in die beiden Flächen nun beiderseits des die Hälften zusammenhaltenden Scharniers in Abständen von etwa 3 cm über die ganze Länge hinweg Einschnitte von 3 bis 4 cm Länge.
4. In diese Einschnitte, die wie Knopflöcher aussehen, steckt man je 2 Scheiben Trüffel so, daß sie nun nicht mehr wie Halbmonde aussehen, sondern das Ganze wie ein Fisch mit Schuppen wirkt. Die Innenseiten des Filets würzt man nun noch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.
5. Nun legt man das Filet wieder zu seiner ursprünglichen Form zusammen und schnürt es mit Küchenfaden zusammen wie eine Wurst, aber ohne dabei fest anzuziehen.
6. Schließlich gießt man in die Bratschüssel das Erdnußöl, rollt das verschnürte Filet darin von allen Seiten und verwahrt es über Nacht in der Schüssel im Kühlschrank.

Braten des Filets und Herstellung von Kopf und Schwanz des »Fisches«:

7. Am nächsten Tag wird das Filet aus dem Kühlschrank genommen und auf Küchentemperatur erwärmt. Dann heizt man den Backofen auf 250 Grad (Thermostat 9–10) vor und schiebt das Filet in der Bratschüssel mit der Erdnußölmarinade hinein, die man zuvor noch um 50 g Butter bereichert hat. Die Bratzeit beträgt 30 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit salzt und pfeffert man aus der Mühle und dreht den Braten um.
8. In dieser Zeit mehlt man leicht das Arbeitsbrett und rollt den Blätterteig mit dem Teigroller darauf aus. In den ausgerollten Teig schneidet man die Form eines großen Fischkopfes und -schwanzes. Diese legt man umgedreht auf das Backblech, wo man die Oberseiten mit dem Pinsel mit geschlagenem Ei bestreicht. Mit dem kleinen Küchenmesser zeichnet man die Formen von Auge, Maul und Kiemen in den Kopf und der Flossen in den Schwanz.
9. Den fertigen Braten nimmt man aus dem Backofen, legt ihn auf die gut vorgewärmte Servierplatte und deckt ihn mit Aluminiumfolie zu, damit er heiß bleibt. So läßt man ihn 20 Minuten auf dem Backofen ruhen.
10. Nun schiebt man das Backblech mit Kopf und Schwanz aus Blätterteig in den Ofen, dessen Temperatur man

zuvor auf 220 Grad (Thermostat 7) zurückgenommen hat und läßt diese Blätterteigstücke 15 Minuten backen.

Zubereitung der Sauce:

11. In der kleinen Kasserolle bringt man den Trüffelsaft zum Kochen. Sobald er zu sprudeln beginnt, arbeitet man nach und nach die 250 g Butter in Flöckchen ein. Durch das sprudelnde Kochen verbinden sich die Flüssigkeiten spontan und werden sofort zusammen dick. Das dauert etwa 2 Minuten.
Anschließend salzt und pfeffert man und gibt die feinen Kräuter dazu, ehe man den Topf vom Feuer nimmt.

Vollenden und Anrichten:

12. Der Braten wird nun aufgeschnürt und wieder auseinandergeklappt. So legt man ihn auf die Servierplatte, legt an der breiteren Seite den Blätterteigkopf, an der schmäleren den Schwanz an. Das Fleisch wird noch einmal leicht gesalzen und dann reichlich mit der Kräuterbutter überdeckt (11.), die sich sofort mit dem Bratensaft verbindet, der aus dem getrüffelten Fleisch austritt. Sofort servieren.

Hinweise

Um Zeit zu sparen, kann man sich vom Bäcker den Blätterteigkopf und Schwanz backen lassen.

Die Trüffel kann man einfacher durch schöne Scheiben von Champignons ersetzen, die dann wie weiße Schuppen wirken.

Im Gegensatz zu anderen Bratenstücken vom Rind ist das Filet mit seinem oft zu diskreten Geschmack am besten, wenn das Tier, von dem es stammt, erst 2 Tage zuvor geschlachtet wurde.

»Ein königliches Stück für das Ragout«

Rinderwange mit Orangen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1 Rinderwange von 800 g Gewicht, die der Metzger pariert hat
10 cl Erdnußöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Marinade:

60 g Champignons, 120 g Karotten, 150 g Zwiebeln } geschält und in Mirepoix, kleine Würfel von 1 cm Seitenlänge, geschnitten
½ Liter trockener Weißwein
10 cl Orangensaft
5 cl Zitronensaft
1 kleines Kräutersträußchen

Zutaten für die Sauce und Garnitur:

1 ½ Liter Geflügelbouillon, hergestellt aus
3 Instantwürfeln Bouillon mit 1 ½ Liter Wasser
160 g frische, schwarze Johannisbeeren (man kann auch Konserven oder tiefgefrorene nehmen). Sie werden im Mixer in 2 Minuten zu Püree verarbeitet
2 Zitronen
1 Liter kochendes Wasser
2 Orangen
1 Eßlöffel Crème fraîche

Geräte:

1 Salatschüssel
1 Schaumlöffel
1 Gußeisentopf mit Deckel
1 Schälmesser
1 kleine Kasserolle
1 Küchenmesser
1 Mixer
4 flache Teller, vorgewärmt
1 tiefer Teller

Am Vortag wird das Fleisch eingelegt:

1. Die Rinderwange wird in 2 ½ cm große Kuben geschnitten, die je etwa 30 g wiegen. Diese gibt man in die Salatschüssel zum Marinieren, wozu sie eine ganze Nacht im

Kühlschrank bleiben. Darüber gibt man sämtliche Zutaten der Marinade und rührt sie damit durch.

Zubereitung des Ragouts:

2. Man schöpft mit dem Schaumlöffel die Fleischwürfel und die Gemüse aus der Marinade, wobei man sie gut abtropfen läßt. Die Fleischwürfel breitet man auf einem Tuch aus.
3. Im Gußeisentopf werden die 10 cl Erdnußöl erhitzt und darin die Kuben der Rinderwange von allen Seiten angebräunt. Dann schöpft man sie wiederum mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen tiefen Teller.
4. Nun gibt man auch die abgetropften Gemüse (2.) in den Topf und läßt sie ebenfalls, aber nur leicht, anbräunen. Sie dürfen nicht zu dunkel werden.
5. Auf dieses Gemüsebett legt man die Fleischstücke zurück und salzt und pfeffert sie aus der Mühle.
6. Darüber gießt man den Saft der Marinade (1.), die Geflügelbouillon und das Johannisbeerpüree sowie den Gewürzstrauß. Man bringt das Ganze zum Kochen, schließt den Topfdeckel und läßt so die Masse 1 ¼ Stunden sanft köcheln.

Zubereitung der Früchte:

7. Während dieser Zeit schält man die beiden ungespritzten Zitronen der Länge nach mit dem Schälmesser. Die dabei erhaltenen Schalenstücke werden in sehr feine Julienne, Streifchen von 3 cm Länge und 1 mm Dicke, geschnitten. Diese werden in der kleinen Kasserolle in ½ Liter kochendem Wasser 10 Minuten lang gebrüht.
8. Anschließend schält man ebenfalls mit dem Schälmesser die dicke äußere Haut der Orangen ab. Endlich häutet man Zitronen und Orangen (die Zitronen waren ja schon vorher geschält). Um das zu bewerkstelligen, schneidet man zunächst mit dem sehr scharfen Küchenmesser die Früchte oben und unten ab, um sie besser auf die Arbeitsplatte setzen zu können. Dann zieht man die weiße Haut bis auf das Fleisch hinunter ab und fährt mit dem Messer an den Membranen beiderseits entlang, die innen das Fleisch umhüllen. Dabei muß man bis zur Mitte der Frucht durchstechen, damit man dann jedes Fruchtschnitzel frei von Haut herausnehmen kann. Den ausgelaufenen Fruchtsaft beider Fruchtsorten hebt man auf.

Vollenden und Anrichten:

9. Am Ende der Kochzeit nimmt man die Fleischstücke mit dem Schaumlöffel aus dem Sud (6.). Man hält sie zwischen 2 tiefen Tellern heiß, die man auf die Backofenklappe stellt, wobei der Backofen auf 180 Grad (Thermostat 6) eingestellt ist.

10. Den Kochsud (6.), die Gemüse der Marinade (4.) und den Orangen- und Zitronensaft (8.) gießt man in den Mixer. Man läßt alles 2 Minuten durchmixen, so daß man eine glatte Crème erhält.
11. Die so erhaltene Sauce gibt man in den Gußeisentopf, fügt den Eßlöffel Crème fraîche hinzu und läßt die Mischung zunächst 5 Minuten kochen, ehe man die Fleischstücke wieder hineingibt sowie den aufgefangenen Saft (9.), streut darüber die blanchierte Zitronenjulienne (7.) und die Fruchtschnitzel (8.).
Man serviert dieses Gericht im zugedeckten Gußeisentopf.

Hinweise

Rinderwange kann man ohne weiteres beim Metzger kaufen. Aber sie muß von einem Jungtier – höchstens 3 Jahre alt – stammen und dieses muß recht schwer sein: 800 kg. Dieses außer beim Metzger selbst wenig bekannte Stück Fleisch ist für meine Begriffe eines der besten Stücke zum Schmoren.

250 g breite Nudeln in Butter sind die ideale Beilage zu diesem Gericht.

Rinderschmorbraten:

Wangenstücke auf der Arbeitsplatte mit einer Gabel zerfasern, um sie vorsichtig mit der Sauce und den Früchten zu mischen. Den so erhaltenen »Teig« stellt man im Gußeisentopf in den Kühlschrank, wo man ihn eine Nacht auskühlen läßt. Am anderen Tag formt man ihn zu Küchlein, nachdem man einen Eßlöffel frischen, gehackten Kerbel hineingeknetet hat und serviert seinen Gästen diese »Pastete« aus Rinderwange zusammen mit einer kalten Kresse- oder Tomaten-Schaumsauce (Rezept S. 98) mit gemischten Salaten.

»Ein ehrliches, ›uriges‹ Gericht«

Kaldaunen (Kutteln) nach Vater Guérard

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1250 g Innereien vom Rind, die man beim Metzger in folgender Zusammensetzung kauft:
250 g Fettdarm
250 g Ober- oder Untermagen
250 g Ochsenmaul
250 g Wange
250 g Vormagen
1 Kalbsfuß } nicht ausgebeint und der Länge
1 Rinderfuß } nach gespalten
400 g Zwiebeln } geschält und in Scheiben
300 g große Karotten } von ½ cm Dicke geschnitten
2 Gewürznelken
2 ungeschälte Knoblauchzehen
1 Kräutersträußchen
20 cl Wasser
8 g grobes Salz
3 g Pfeffer aus der Mühle
1 gehäufter Eßlöffel gehackte Schalotte
10 cl trockener Weißwein
1 Teelöffel Calvados (Apfelschnaps)

Zutaten für die Bindung:

3 gehäufte Eßlöffel Mehl
6 Eßlöffel kaltes Wasser

Gemüsebeilage:

Dampfkartoffeln mit Speck und Thymian (Rezept S. 335)

Geräte:

1 feines Tranchiermesser
1 Gußeisentopf mit Deckel
1 Schüssel
1 kleine Kasserolle
1 Schaumlöffel

Die Innereien:

1. Mit dem feinen Tranchiermesser schneidet man die verschiedenen Innereien zu Stücken mit 4 cm Länge.
2. Kalbs- und Rinderfuß legt man halbiert auf den Boden des Gußeisentopfes, darüber streut man zwei Hände

voll Zwiebel- und Karottenscheiben zu gleichen Teilen.

3. Darüber legt man den Fettdarm, dann wiederum eine Lage der Zwiebel- und Karottenscheiben, die beiden Gewürznelken, die beiden Knoblauchzehen und das Gewürzsträußchen.
4. Dann wechselt man in gleicher Weise weiterhin ab zwischen den Karotten- und Zwiebelscheiben und den anderen 4 Innereiensorten, bis der Gußeisentopf voll ist und alle Zutaten verwertet sind.
5. Das Ganze wird mit 20 cl Wasser verdünnt, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann stellt man den Topf aufs Feuer und bringt ihn zum Kochen.

Zubereitung der Bindung:

6. In der Schüssel werden die 3 Eßlöffel Mehl mit den 6 Eßlöffeln Wasser angerührt, so daß eine dickliche Paste entsteht, mit der man den Topf und seinen Deckel hermetisch abdichten kann.

Kochen der Innereien:

7. Die Paste streicht man zunächst entlang dem Topfrand wie eine Klebstoffschicht, drückt den Deckel fest darauf und läßt dann auf dem Herd oder im Backofen bei 160 Grad (Thermostat 5) den Topf 8 Stunden lang kochen.

Vollenden und Anrichten:

8. Vor Ende des Kochens läßt man in der kleinen Kasserolle die gehackte Schalotte und den Weißwein schwach kochen, bis sie zu 2 Eßlöffeln Schalottenmarmelade eingekocht sind.
9. Den Gußeisentopf öffnet man, indem man mit der Klinge eines kleinen Messers zwischen Topf und Deckel hindurchfährt.
10. Dann nimmt man mit dem Schaumlöffel die Kalbs- und Rinderfüße (2.) heraus, entbeint sie mit der Hand und schneidet sie in Stücke von 4 cm Länge, ehe man sie in den Topf zurücklegt.
11. Darüber gibt man die Schalottenmarmelade in Weißwein (8.) und den Schluck Calvados. Nun läßt man das Ganze noch einmal ganz schwach 10 Minuten lang kochen und rührt es dabei mit einer Gabel um, deckt es dann wieder zu, um den geschlossenen Topf zu servieren. Als Beilage gibt man Dampfkartoffeln mit Speck und Thymian.

Hinweise

Gute Innereien zu bekommen ist keine Geheimwissenschaft: Sie müssen nur sofort nach dem Schlachten blanchiert, gereinigt und gekocht werden.

Wein und Schalotten dürfen erst nach dem Kochen beigegeben werden, um zu verhindern, daß die Innereien schwarz werden und um vor allem den endgültigen Geschmack des Gerichtes durch eine Note von Frische zu bereichern.

Für mich besteht die große Raffinesse darin, zu diesem Gericht einen Salat aus rohen Trüffeln zu servieren, wobei die Trüffel in Scheiben geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitrone angemacht werden. Man ißt einen Löffel Innereien, pickt dann eine Trüffelscheibe dazu: Das Ergebnis ist einfach traumhaft.

»Ein schlichtes, aber verblüffendes Gericht«

Knochenschinken mit Champignon-Sauce

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

20 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
4 Scheiben Koch-Schinken von je 120 g und ½ cm Dicke, die man vom Metzger aus einem Yorkschinken schneiden läßt
4 Touren Pfeffer aus der Mühle
5 cl trockener Weißwein

Zutaten für die Sauce:

25 cl Wasser
5 g grobes Salz
} zum Kochen der feinen Erbsen
40 g feine Erbsen, frisch ausgeschotet oder tiefgefroren
250 g Champignons, geputzt, gewaschen und in Stücke geschnitten
1 gestrichener Eßlöffel gehackte Schalotte
8 cl trockener Weißwein
10 cl weißer Portwein
25 cl Crème fraîche
50 g frischer Sauerampfer, verlesen, gewaschen und in feine Streifen geschnitten

Geräte:

1 große, lange Steingutschale
2 Nirosta-Kasserollen
1 kleines Sieb
1 Mixer
1 Schüssel

Erhitzen des Schinkens:

1. Man heizt den Backofen auf 160 Grad (Thermostat 5).
2. Den Boden der Steingutschale bestreicht man mit den 20 g Butter und legt die 4 Scheiben Yorkschinken hinein. Man würzt sie mit 4 Touren Pfeffer aus der Mühle, gießt 5 cl trockenen Weißwein darüber und verschließt das Ganze hermetisch mit Aluminiumfolie, die hier den Deckel ersetzt.
3. Dann stellt man die Schale in den Backofen, wo sich die Schinkenscheiben in dem Weißwein langsam erwärmen. Dabei ist darauf zu achten, daß der Wein niemals

kocht; denn dann würde sich das Fleisch sofort zusammenziehen und hart werden.

Zubereitung der Sauce:

4. In der ersten Nirosta-Kasserolle läßt man ½ Liter Wasser mit 5 g grobem Salz aufkochen und gibt die feinen Erbsen zu. Wenn sie frisch sind, kocht man sie 15 Minuten, sind sie tiefgefroren, 6 Minuten. Dann schöpft man sie in das kleine Sieb und hält sie über dem Dampf der Kasserolle heiß.
5. In der zweiten Kasserolle erhitzt man die 10 g Butter und läßt darin die 250 g Champignons und den Eßlöffel Schalotten anschmoren, ohne daß sie sich verfärben. Das dauert 2 Minuten.
6. Nun gießt man die 8 cl trockenen Weißwein darüber und läßt so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann gießt man die 10 cl weißen Portwein, danach die 25 cl Crème fraîche dazu, läßt erneut kochen und 4 Minuten lang die Flüssigkeit verdampfen.
7. Diese Zubereitung gießt man jetzt für 2 Minuten in den Mixer, bis man eine glatte, blasige Crème erhält.
8. Den Inhalt des Mixgefäßes gießt man nun in den Kochtopf (5.) zurück und läßt ihn noch einmal für 25 Sekunden aufkochen, wobei man die Sauerampferstreifen hineingibt.

Vollenden und Anrichten:

9. Jetzt holt man die Steingutschale aus dem Backofen und gießt den Weißwein in eine kleine Schüssel.
10. Die Schinkenscheiben übergießt man ganz mit der schäumenden Champignon- und Sauerampfer-Sauce und streut die kleinen Erbsen darüber (4.). Dann serviert man in der Steingutschale.

Hinweise

Falls man 8 oder 10 Personen zu Tisch erwartet, läßt man sich vom Fleischer einen kleinen Prager Schinken in Scheiben schneiden. Nach dem Erhitzen setzt man ihn dann um den Knochen wieder zusammen. Damit erhält man zum Servieren ein hübsches Bild.

An einem besonderen Festtag kann man die Champignons ersetzen durch Morcheln oder Maischwämme oder sogar Trüffel. Man benötigt dabei dasselbe Gewicht, nur bei den Trüffeln reduziert man auf 80 g und braucht dann auch keine Schalotten. Die Herstellung der Sauce ändert sich dabei nicht.

Falls man eines Tages einmal einen großen Schinken von 7 oder 8 kg Gewicht für eine Landpartie kochen will, sollte man sich daran erinnern, daß es besser ist, ihn 6 Stunden lang bei 75 Grad zu kochen als nur 4 Stunden bei 90 Grad.

»Ein Pot-au-feu der scharfen Zungen«

Zungen Pot-au-feu*

Für 4 bis 6 Personen

Hauptzutaten:

1 Ochsenzunge von 1 kg Gewicht } sauber vom
1 Kalbszunge von 600 g Gewicht } Metzger pariert
3 Liter kaltes Wasser
Salz und Pfeffer
3 Liter Geflügelbouillon, hergestellt aus
4 Bouillonwürfeln Instant mit 3 Liter Wasser
1 Zwiebel } geschält und in Scheiben geschnitten
1 Karotte }
1 kleines Kräutersträußchen

Zutaten für die Gemüse-Garnitur:

12 kleine Karotten
12 kleine weiße Rübchen
} das sind 150 g netto von jeder Sorte, wenn man sie geteilt und zur Form größer Oliven zurechtgeschnitzt hat
6 kleine Lauchstangen, geschält und gewaschen
6 kleine Kartoffeln, geschält
1 Liter Wasser
15 g grobes Salz
16 frische, geschälte oder konservierte Spargelspitzen
6 Stücke ungeschälte Gurke, innen mit einem Teelöffel ausgehöhlt, jede 4 cm lang
Salz und Pfeffer

Für die Beilagen:

18 cl Tomatensauce (Rezept S. 89)
grobes Salz
Senf
Gürkchen (Cornichons)
kleine Zwiebeln in Essig

**Anmerkung des Herausgebers:* Der »Pot-au-feu« ist eine französische Spezialität, die in vielen Variationen existiert. Im Gegensatz zum deutschen Eintopf wird zwar nur 1 Topf benutzt, aber die verschiedenen Bestandteile des Essens werden getrennt gekocht und nur zusammen angerichtet, so daß ihre Aromen sich ergänzen, ohne ineinander aufzugehen und nicht mehr unterscheidbar zu sein.

Geräte:

1 Schüssel
1 ovaler Gußeisentopf mit Deckel
1 kleiner Schöpflöffel und 1 Schaumlöffel
2 Tücher
1 kleine Kasserolle
1 feines, biegsames Messer
1 lange Servierplatte, vorgewärmt

Die Zungen:

1. 3 Stunden vor dem Kochen legt man die Zungen in eine große Schüssel mit frischem Wasser zum Säubern und läßt entweder das Wasser in feinem Strahl ständig darüber laufen oder wechselt das Wasser einige Male. Danach trocknet man die Zungen mit einem Tuch ab.
2. Dann legt man sie in den Gußeisentopf, gießt 3 Liter ungesalzenes Wasser darüber und läßt sie 30 Minuten kochen, ohne den Topf zuzudecken. Nach der ersten Schaumbildung muß sorgfältig und ständig mit dem kleinen Schöpflöffel abgeschäumt werden.
3. Nach diesem ersten Kochen nimmt man die Zungen mit dem Schaumlöffel aus dem Sud und zieht die rauhe Außenhaut ab.
4. Der Gußeisentopf wird gereinigt und die Zungen werden wieder hineingelegt, nachdem man sie mit Pfeffer und Salz gewürzt hat. Darüber gießt man 3 Liter Geflügelbouillon und gibt die Karotten- und Zwiebelscheiben ebenso dazu wie das Kräutersträußchen. Nun läßt man sie bei kleinem Feuer oder im Backofen bei 200 Grad (Thermostat 7) für 2 Stunden sanft kochen.
5. In dieser Zeit kann man die Tomatensauce zubereiten.

Die Gemüse:

6. 30 Minuten vor Ende der Kochzeit der Zungen (4.) gibt man zu ihnen in den Gußeisentopf die Karotten, Rüben und den Lauch, die man zu diesem Zweck gebündelt und in ein Tuch eingeschlagen hat.
7. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit der Zungen (4.) gibt man die Kartoffeln in die kleine Kasserolle mit 1 Liter kochendem Wasser und 15 g grobem Salz.
8. 10 Minuten bevor die Zungen fertiggekocht sind (4.), gibt man zu ihnen in den Gußeisentopf den Spargel, falls er frisch ist und die Gurkenstücke, beide eingewikkelt in das zweite Tuch.

Vollenden und Anrichten:

9. Nach dem Kochen nimmt man die Zungen mit dem Schaumlöffel aus dem Topf und schneidet sie mit dem biegsamen, feinen Messer in 1/2 cm dicke Scheiben, wie man Roastbeef schneidet. Dann legt man sie in der Mitte der Servierplatte wieder zu ihrer ursprünglichen Gestalt zusammen und salzt und pfeffert sie noch einmal leicht.

10. Rund um die Zungen legt man im Kreis die abgetropften Gemüse in kleinen Buketts, wobei man die Farben abstimmt und dazwischen die ausgehöhlten Gurkenstückchen legt, in die man die kleinen Kartoffeln wie in Eierbecher setzt. Das Ganze wird übersprüht mit dem Kochsud (8.) und rasch serviert. Die Beilagen reicht man getrennt.

Hinweise

Die sorgfältig entfettete Kochbouillon kann man sehr gut vorher als Suppe in Tassen heiß servieren:
Sei es mit geröstetem Brot und geraspeltem Käse dazu, oder mit einem Likörglas rotem Bordeaux pro Person, oder angereichert mit einem Teelöffel Crème fraîche und etwas Portwein sowie einem ganzen rohen Ei, das in der heißen Bouillon in der Suppentasse langsam pochiert.

»Überfluß eines Universalgerichtes«

Der Pot-au-feu vom Pot-au-feu

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

3 Liter Geflügelbouillon, hergestellt aus 3 Instant-Bouillonwürfeln, aufgelöst in 3 Liter Wasser
30 g grobes Salz
4 Pfefferkörner
600 g Kotelett mit Knochen, in 4 Stücke geschnitten
500 g Ochsenschwanz, in 4 Stücke geschnitten
1/2 Zwiebel, auf dem Ofenblech gebräunt
1/4 Selleriestengel, abgezogen und gewaschen
1 ungeschälte Knoblauchzwiebel
1 kleiner Kräuterstrauß
300 g Schweine-Brustspeck
1 Liter kaltes Wasser
4 eingemachte Entenkeulen (Rezept S. 262)
Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Gemüse-Garnitur:

8 kleine Karotten
8 kleine weiße Rübchen
} das sind 100 g netto von jeder Gemüsesorte, wenn man von Normalgemüse ausgeht, das geschnitten und zu großen Oliven zurechtgeschnitzt wird

4 kleine Lauchstangen, geschält und gewaschen
80 g abgefädelte grüne Bohnen
4 Stücke Gurke von 4 cm Länge, ungeschält aber innen mit einem Teelöffel ausgekratzt
4 sehr kleine Kartoffeln, geschält und gewaschen
1/4 Kopf junger Kohl, gewaschen

Zutaten für die Beilage:

12 cl Tomatensauce (Rezept S. 89)
8 große Scheiben Ochsenmark von 1 cm Dicke, die man vorher zum Säubern eine ganze Nacht in kaltes Wasser gelegt hat
25 cl kaltes Wasser
4 g grobes Salz
15 g Butter
4 kleine Scheiben französisches Stangenbrot
Grobes Salz

Senf
Gürkchen
kleine Zwiebeln } in Essig

Geräte:

1 großer Kochtopf
1 kleiner Schöpflöffel
1 Wasserbad
2 mittlere Kasserollen mit 1 Deckel
2 Tücher
1 kleine Kasserolle
1 kleiner Metallspachtel
1 Schaumlöffel
4 große flache Teller, vorgewärmt

Fleisch und Gemüse:

1. Im Pot-au-feu läßt man die mit Salz und Pfeffer gewürzte Geflügelbouillon kochen, dann gibt man die Koteletts, den Ochsenschwanz, die beiden Zwiebelhälften, den Sellerie, den Knoblauch und das Kräutersträußchen hinein.
2. Sobald der erste Schaum an der Oberfläche erscheint, beginnt man, die Flüssigkeit abzuschäumen und setzt das solange fort, bis sich keinerlei Schaum mehr zeigt.
3. Dann nimmt man das Feuer zurück und läßt 3 bis 3 ½ Stunden leicht und gleichmäßig vor sich hinkochen, je nach Mürbheit des Fleisches.
4. Inzwischen kann man die Tomatensauce zubereiten und im Wasserbad warmstellen.
5. 1 ½ Stunden später setzt man in der ersten mittleren Kasserolle das ganze Stück Speck mit 1 Liter ungesalzenem, kaltem Wasser auf und kocht es 1 ½ Stunden auf kleinem Feuer. Der Speck ist bereits salzig genug.
6. 30 Minuten vor Ende der Kochzeit für die Fleischsorten (1.) legt man die in ein kleines Tuch eingewickelten Karotten, Rüben und Lauchstangen mit in den Topf, nachdem man die Lauchstangen zu Bündeln zusammengebunden hat.
7. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit des Fleisches (1.) legt man in den großen Topf auch die grünen Bohnen und die Gurkenstücke, nachdem man auch diese beiden vorher in ein kleines Tuch gewickelt hat.
8. Dann schöpft man in die zweite mittlere Kasserolle einige Schöpflöffel der Bouillon (7.) und erhitzt darin die eingemachten Entenkeulen. Das dauert 10 Minuten.

Vollenden und Anrichten:

9. Die gereinigten und auf einem Tuch getrockneten Ochsenmarkscheiben legt man in die kleine Kasserolle, gießt 25 cl kaltes Wasser darüber mit 4 g grobem Salz

und bringt das Wasser langsam zum Kochen. Sobald es zu kochen beginnt, zieht man den Topf vom Feuer.

10. Die 4 Scheiben französisches Stangenbrot werden mit dem kleinen Metallspachtel mit den 15 g Butter bestrichen und zum Rösten auf den Backofengrill gelegt. Dann nimmt man mit dem Schaumlöffel das Ochsenmark aus dem Kochwasser und legt es auf die gerösteten Brote. Man hält sie auf der Backofenklappe heiß, nachdem man den Ofen auf 180 Grad (Thermostat 6) einreguliert hat.
11. Nun legt man in die Mitte jedes vorgewärmten Tellers ein Gurkenstück, das innen wie ein Eierbecher ausgehöhlt ist (7.) und stellt eine abgetropfte Kartoffel (8.) hinein. Um die Gurkenstücke herum garniert man zunächst die 4 Fleischsorten, die Gemüse in Bündeln (6.) und (7.) und schließlich den Ochsenmark-Croûton.
12. Das Ganze – mit Ausnahme des Croûtons natürlich – wird mit Bouillon überfeuchtet (7.) und mit einigen Touren Pfeffer aus der Mühle gewürzt. Die Beilagen serviert man getrennt.

Hinweise

Je nachdem, ob man sich für eine gute Bouillon oder ein schmackhaftes Fleisch entschieden hat, muß man in ersterem Fall das Fleisch mit kaltem Wasser, in letzterem mit kochendem Wasser ansetzen (Methode S. 41). Ebenso kann man, wie in unserem Rezept, das reine, kochende Wasser durch Geflügel-Instantbouillon ersetzen, wobei man für die gleiche Menge Wasser die Hälfte der in der Gebrauchsanweisung empfohlenen Menge Bouillonwürfel nimmt. Dadurch erhält man gleichzeitig eine duftende Bouillon und ein saftiges Fleisch.

Die sorgfältig entfettete, heiße Bouillon kann gut vorher als Suppe zum Pot-au-feu dienen:
etwa mit getoastetem Brot und geraspeltem Käse,
oder mit einem Likörglas Bordeaux pro Person,
oder auch angereichert mit einem Teelöffel Crème fraîche, einem Teelöffel Portwein und einem rohen Ei, das in der heißen Brühe langsam pochiert wird.

Tomate concassée*

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

Rohe Tomate concassée:
1,5 kg frische Tomaten
2 Liter Wasser
Salz und Pfeffer

Gekochte Tomate concassée:
1,5 kg frische Tomaten
2 Liter Wasser
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Olivenöl
2 ganze Knoblauchzehen, ungeschält
1 Kräutersträußchen

Geräte:

1 große Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Schüssel
1 Küchenmesser
1 mittlere Kasserolle mit verstärktem Boden und passendem Deckel
1 Gefäß aus Steingut oder Inox

Verwendungsmöglichkeiten:

Roh:
Krebssauce (Rezept S. 94)
Taschenkrebs-Brühe mit Kerbelgelee (S. 111)
Hummer mit Trüffeln mit frischer Tomate und Basilikum (S. 193)
Lammragout mit Auberginen (S. 279)
Kalbsmilch mit Schwarzwurzeln (S. 287)
Süßsaures Rübenmus (S. 320)
Artischocken- und Spargelragout (S. 331)
Gekocht:
Krebsröllchen mit Thymian und Rosenkohl (S. 195)

* *Anmerkung des Herausgebers:* »Tomate concassée« ist ein internationaler Küchenbegriff, der nicht eine deutsche Entsprechung hat. Er bedeutet: Geschälte, ausgedrückte, zerkleinerte Tomate.

Rohe Tomaten:

1. Im großen Topf bringt man die 2 Liter Wasser zum Kochen.
2. Darin läßt man die Tomaten 15 Sekunden kochen, nachdem man vorher ihre Blütenkränze mit Stengel entfernt hat.
3. Dann nimmt man sie sofort mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Schüssel mit Eiswasser, um ihre Haut zu lockern, damit sie sich leichter schälen lassen.
4. Nun zieht man mit dem Küchenmesser die Haut einfach ab, dann halbiert man sie und drückt sie in der Hand leicht aus, damit Fruchtwasser und Kerne herausfließen.
5. Das zurückgebliebene Tomatenfleisch schneidet man entweder in kleine Würfel oder hackt es grob mit dem Messer; dann salzen und pfeffern.

Gekochte Tomaten:

6. Zunächst verfährt man wie bei rohen Tomaten (1. bis 5.).
7. Dann erhitzt man in der mittleren Kasserolle das Olivenöl und läßt darin die Schalotte sanft schmoren.
8. Dazu gibt man nun die rohen zerkleinerten Tomaten (6.), die ungeschälten Knoblauchzehen und den Gewürzstrauß und läßt das Ganze bei halbzugedecktem Topf etwa 30 Minuten auf kleinem Feuer sanft kochen, bis alles Fruchtwasser verdampft ist.
9. Danach nimmt man die Knoblauchzehen heraus, würzt und gibt die Tomaten in die Steingut- oder Inoxschale, um sie darin bis zum Servieren kalt aufzuheben.

»Eine köstliche Art, Zwiebeln zu servieren«

Zwiebel-Konfitüre mit Granatapfelsaft (Grenadine)

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

700 g Zwiebeln
120 g Butter
8 g Salz
5 g Pfeffer
160 g Puderzucker
10 cl Sherry-Essig
3 cl Granatapfelsaft (Grenadine)
25 cl trockener Rotwein

Geräte:

1 Kasserolle mit verstärktem Boden mit Deckel
1 Holzspachtel

Verwendung:

Hausfrauensalat aus den Landes (S. 123)
Geflügelterrine nach Hausfrauenart (S. 145)
Gefüllter Gänsefuß (S. 258)

1. Die Zwiebeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten.
2. In der Kasserolle läßt man die 120 g Butter (Methode S. 30) bräunen, wobei sie nicht dunkel werden darf. Dahinein gibt man die Zwiebeln, salzt, pfeffert und streut die 160 g Puderzucker darüber.
3. Nun deckt man den Topf zu und läßt bei schwachem Feuer sanft schmoren und braun werden, wobei man genau aufpassen und immer wieder einmal mit dem Holzspachtel umrühren muß.
4. Dann gießt man den Sherry-Essig dazu, ebenso den Granatapfelsaft und den Rotwein. Die Mischung läßt man weitere 30 Minuten – nun bei offenem Topf – kochen und rührt sie ständig mit dem Holzspachtel durch. Die Zwiebelkonfitüre muß sehr sorgfältig eingekocht werden.

Hinweise

Man kann diese Konfitüre heiß zu Gemüsen oder auch kalt als Zutat zu Fleischpasten und -terrinen sowie Wild und Geflügel servieren.

Der Granatapfelsaft dient dazu, mit seiner purpurnen

Farbe die Masse zu röten. Ersatzweise kann man auch Johannisbeermus verwenden.

Eine andere Variante besteht darin, gleichzeitig mit dem Sherry-Essig den Zwiebeln Smyrnatrauben beizugeben, die man vorher in kaltem Wasser gewaschen hat, ebenso kann man auch Pflaumen oder getrocknete Aprikosenstücke zugeben.

»Gezuckerte Gemüse-Miniaturen«

Glasierte feine Gemüse

Für 2 Personen

Hauptzutaten:

4 kleine neue Karotten } mit Stengeln
4 kleine neue Rübchen }
4 mittlere neue Gemüse-Zwiebeln
80 cl Wasser
45 g Butter
6 g Salz
12 g Puderzucker
3 Touren Pfeffer aus der Mühle

Geräte:

1 Küchenmesser
1 Schälmesser
1 Standsieb
2 kleine flache Kasserollen oder Schmortöpfe
2 heiße Untertassen

Verwendung:

Perlhuhn in Margaux-Wein mit geräuchertem Speck (Hinweise S. 247)
Kalbs-Lendenschnitte mit Schnittlauch-Sauce (S. 282)

Vorarbeiten:

1. Mit dem Küchenmesser kürzt man die Stengel (Kraut) der Karotten und weißen Rüben auf 2 cm, die man ihnen als »Kopfputz« beläßt. Bei den Zwiebeln läßt man 3 cm vom Stengel stehen. Dann schält man Karotten und Rüben mit dem Schälmesser. Die Wurzeln der Zwiebeln schneidet man ab und zieht die erste Haut herunter. Karotten und Rüben werden in kaltem Wasser gewaschen und im Standsieb abgetropft.

Kochen der Gemüse:

2. Die Karotten legt man in die erste Kasserolle auf den Boden. Der Topf muß so groß sein, daß die Gemüse auf dem Topfboden nebeneinander Platz finden. Darüber gibt man 30 cl Wasser, 15 g Butter, 2 g Salz, 4 g Puderzucker und 1 Tour Pfeffer aus der Mühle.
3. In die zweite Kasserolle legt man in gleicher Weise die weißen Rübchen zusammen mit den Zwiebeln. Darüber gibt man 50 cl Wasser, 30 g Butter, 4 g Salz, 8 g Puderzucker und 2 Touren Pfeffer aus der Mühle.

4. Nun stellt man beide Kasserollen aufs Feuer und läßt sie ganz schwach köcheln und zwar Rübchen und Zwiebeln 18 Minuten, Karotten 20 Minuten. Während des Kochens verdampft das Wasser fast vollständig, so daß in den Kasserollen nur eine sirupartige, glänzende Flüssigkeit zurückbleibt, die die Gemüse ganz umhüllen, also »glasieren« soll.
5. Um diesen letzteren Vorgang zu unterstützen, beschreibt man mit den Kasserollen während des Kochens einige rasche Kreise um ihre eigene Achse.

Anrichten:

6. Die Gemüse legt man, farblich hübsch abgestimmt, auf die Untertassen und plaziert diese neben die Teller, auf denen das jeweilige Hauptgericht angerichtet ist.

Hinweise

Im Winter kann man die jungen Gemüse durch tourniertes* Gemüse ersetzen. Man kann auch eine Sellerieknolle dazunehmen.

Die Wahl der drei Gemüse, Karotten, weiße Rübchen, Zwiebeln ist nicht Evangelium: Man kann auch kleine Lauchstangen, grüne Bohnen und kleine Erbsen dazunehmen.

Will man die kleinen Gemüse braun glasieren, muß man nach dem Verdampfen der Flüssigkeit den Kochvorgang noch 2 Minuten fortsetzen, so daß sie eine einheitliche, braune Färbung erhalten.

---

* *Anmerkung:* In Olivenform zurechtgeschnittenes Gemüse

»Ein süßsaures, rosa Püree«

Rote-Bete-Püree in Weinessig

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

350 g rohe, rote Rüben
150 g Zwiebeln
1 Teelöffel Olivenöl
1 geschälte und zerstampfte Knoblauchzehe
5 cl Essig aus rotem Bordeaux oder Malvasierwein
50 g rohe Tomate concassée (Rezept S. 314)
Salz und Pfeffer
1 Eßlöffel Crème fraîche
10 cl Geflügelbouillon, hergestellt aus 1/8 Instant-Bouillonwürfel mit 10 cl Wasser

Geräte:

1 scharfes Küchenmesser
1 Kasserolle mit verstärktem Boden und Deckel
1 Holzspachtel
1 Mixer
1 Wasserbad

Verwendung:

Wild

1. Rüben und Zwiebeln werden mit dem Küchenmesser geschält und in 2 mm dicke Scheiben geschnitten.
2. Dann erhitzt man in der Kasserolle das Olivenöl, schmort darin die Zwiebeln und die geschälte Knoblauchzehe an, ohne daß sie sich verfärben. Dabei soll ihr Fruchtwasser völlig verdampfen, wobei man ständig mit dem Holzspachtel umrühren muß, damit nichts ansetzt.
3. Dann mit 5 cl Weinessig ablöschen und die zerkleinerte Tomate und die Rübenscheiben zufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann deckt man den Topf zu und läßt eine Stunde lang auf kleinem Feuer leicht kochen.
4. Nach dem Kochen gibt man zunächst die Crème fraîche und die 10 cl Geflügelbouillon hinzu und mixt das Ganze 2 Minuten im Mixer, so daß ein leichtes Mus entsteht. Im Wasserbad bis zur Verwendung warmhalten.

Hinweise

Dieses ungewöhnliche Püree ist eine ideale Beigabe zu Wild und ersetzt dabei das übliche Maronenmus.

»Ein dreister, fast exotischer Geschmack«

Leichtes Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

350 g Sellerieknolle (im Stück)
1 Liter Milch
Salz und Pfeffer
2 Eßlöffel Crème fraîche
100 g Reis

Geräte:

1 Küchenmesser
1 Kasserolle mit verstärktem Boden und Deckel
1 Holzspachtel
1 Standsieb
1 Salatschüssel
1 Mixer
1 Wasserbad

Verwendung:

Schnepfe mit Pomerolwein (Rezept S. 264)

1. Zuerst schält man die Sellerieknolle und schneidet sie mit dem Küchenmesser in 8 Stücke. Diese legt man in die Kasserolle und übergießt sie mit dem Liter Milch, ehe man mit Salz und Pfeffer würzt.
2. Dann stellt man den Topf aufs Feuer. Beim ersten Aufkochen läßt man den Reis hineinrieseln. Dann rührt man während der ersten Minute das Ganze mit dem Holzspachtel um, damit der Reis nicht ansetzt. Danach läßt man halb zugedeckt 20 Minuten auf kleinem Feuer schwach kochen.
3. Nach dem Kochen gießt man Sellerie und Reis ins Standsieb, das über der Salatschüssel steht, damit man in dieser die gekochte Milch auffangen kann. Sellerie und Reis gibt man nun für 3 Minuten in den Mixer, wobei man die Crème fraîche zugibt. Dann gibt man nach dem Mixen 10 cl der Kochmilch in das Püree, um es zu entspannen und eine cremige Konsistenz zu erzielen. Das Ganze mixt man dann noch einmal 1 Minute durch und würzt abschließend nach. Bis zur Verwendung hält man es im Wasserbad warm.

Hinweise

Die Zugabe von Reis erhält dem Selleriepüree besser seinen Eigengeschmack, als wenn man Kartoffeln zugäbe, auch wird damit das Püree cremeartiger.

Eine originelle Variante zu diesem Rezept habe ich gerade ausprobiert: statt Reis gibt man 250 g geschälte Apfelviertel 10 Minuten lang in die Milch. Das ergibt einen feinen, köstlichen Geschmack.

»Ein hübsches, grünes Püree mit Pfeffergeschmack«

Schaumiges Kresse-Püree

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

4 Schalen Brunnenkresse
1 ½ Liter Wasser } zum Abbrühen der Kresse
20 g grobes Salz }
1 Teelöffel Zitronensaft
50 g Butter
4 Eßlöffel Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 große Inox-Kasserolle
1 Standsieb
1 Mixer
1 kleine Inox-Kasserolle
1 Holzspachtel

Verwendung:

Schnittlauch-Sauce (S. 93)
Froschschenkelsuppe mit Salat (S. 109)
Froschschenkel im Blätterteig mit Kresse und Maischwämmen (S. 157)
Seewolf in Algen (S. 212)
Goldbrassen in der Salzkruste (S. 214)

1. Die Kresse wird verlesen und in frischem Wasser gewaschen. Es bleiben etwa 250 g übrig.
2. In der großen Kasserolle das Wasser mit den 20 g grobem Salz zum Kochen bringen und darin die Kresse 3 Minuten abbrühen.
3. Sofort danach schüttet man sie ins Standsieb und taucht sie in Eiswasser, um das Kochen zu stoppen und ihr die schöne grüne Farbe zu erhalten.
4. Danach läßt man sie erneut abtropfen und gibt sie dann in den Mixer, den man etwa 2 Minuten laufen läßt.
5. Das so erhaltene Püree gießt man in die kleine Kasserolle, fügt den Zitronensaft, die Butter und die Crème fraîche hinzu, würzt nach und erhitzt das Ganze auf kleinem Feuer, wobei man es mit dem Holzspachtel gründlich mischt. Dann gleich servieren.

Hinweise

Sofort serviert, behält das Kressemus seine schöne, zartgrüne Farbe. Verwendet man es erst einige Stunden später, so wird es unansehnlich und verfärbt sich.

Man kann allerdings dieses Mus im voraus zubereiten und dabei seine schöne Farbe erhalten, wenn man das reine Püree unmittelbar nach dem Mixen einfriert und Zitronensaft, Butter und Crème fraîche erst beim Wiedererhitzen hinzufügt.

»Auch wenn sie nicht fein sind, gut zu verwenden«

Leichtes Püree von grünen Bohnen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

500 g frische, mittelfeine grüne Bohnen
1 ½ Liter Wasser
35 g grobes Salz
1 Eßlöffel Crème fraîche
1 Eßlöffel Butter
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 große Inox-Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
1 kleine Inox-Kasserolle
1 Mixer
1 Holzspachtel
1 Wasserbad

Verwendung:

Eingelegte, gebratene Rinderschulter (S. 294)

1. Man fädelt die grünen Bohnen ab und wirft sie in die große Kasserolle, in der 1 ½ Liter Wasser mit 35 g Salz kochen.
2. Man läßt sie im offenen Topf 10 Minuten lang kräftig kochen.
3. Dann schöpft man sie mit dem Schaumlöffel heraus und taucht sie sofort in eine Schüssel mit Eiswasser.
4. Dann läßt man sie im Standsieb abtropfen und im Mixer etwa 2 Minuten zu einem homogenen Püree werden. Dann gibt man die Crème fraîche dazu und läßt noch einmal 1 Minute den Mixer laufen.
5. In der kleinen Kasserolle läßt man nun den Eßlöffel Butter bräunen: In Verbindung mit der Hitze wird die Butter blond und »singt« nicht mehr: das in ihr enthaltene Wasser ist verdampft.
6. Dann gießt man sie über das grüne Bohnenpüree (4.), mischt das Ganze gründlich mit dem Holzspachtel und stellt das fertige Püree im Wasserbad warm, bis man es serviert.

Hinweise

Man taucht die grünen Bohnen nach dem Kochen einerseits in Eiswasser, um die Garung zu kontrollieren und sofort zu beenden, andererseits, um eventuelles Übersalzen (20 g auf 1 Liter Wasser) zu korrigieren und nach dem starken Kochen durch rasches Beendigen die grüne Farbe zu erhalten.

Wie beim Kressepüree kann man auch hier das Püree bereits früher zubereiten und nach dem Mixen einfrieren. Crème und Butter werden dann beigegeben, wenn man das Püree wieder aufwärmt.

»Köstlich und vollmundig«

Leichtes Lauch-Püree

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

1,2 kg zarte Lauchstangen
80 g Butter
1 gehäufter Eßlöffel Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 Küchenmesser
1 emaillierte Kasserolle mit verstärktem Boden
1 Holzspachtel
1 Mixer
1 kleine Inox-Kasserolle
1 Wasserbad

Verwendung:

Dorade in der Salzkruste (S. 214)

1. Mit dem Küchenmesser schneidet man zunächst das holzige Ende, an dem die Wurzeln sitzen, ab und beschneidet sie auch auf der anderen Seite kurz hinter dem grünen Blattansatz.
2. Dann teilt man die so vorbereiteten Stangen der Länge nach in vier Teile, um sie leichter waschen zu können. Man wäscht sie mehrmals unter fließendem Wasser und trocknet sie dann mit einem Tuch.
3. Dann schneidet man sie in grobe Scheiben.
4. Nun erhitzt man in der Kasserolle mit verstärktem Boden 50 g Butter. Man gibt die Lauchscheiben hinein und läßt sie anschmoren, ohne daß sie sich verfärben. Nun würzt man mit Salz und Pfeffer und läßt sie bei offenem Topf 30 Minuten schmoren, wobei man sie regelmäßig mit dem Holzspachtel umrührt, damit sie nicht ansetzen.
5. Nach beendetem Kochen gibt man den Lauch 4 Minuten in den Mixer, so daß ein homogenes Püree entsteht. Dann gibt man die Crème fraîche dazu und läßt den Mixer eine weitere Minute lang laufen.
6. In der kleinen Kasserolle erhitzt man die übrigen 30 g Butter und läßt sie bräunen, das heißt, man läßt sie so-

lange schmelzen, bis sie nicht mehr »singt«, weil das in ihr enthaltene Wasser verdampft ist.

7. Dann gießt man die Butter über das Lauchpüree (5.), mischt beides gründlich mit dem Holzspachtel, würzt abschließend nach und hält das fertige Püree bis zum Verbrauch im Wasserbad warm.

Hinweise

Der Lauch muß länger im Mixer bleiben als alle anderen Gemüsearten, damit die holzigen Fäden eliminiert werden, die in ihm enthalten sind. Falls sie nicht ganz herausgehen, sollte man das fertige Püree lieber noch durch ein Haarsieb streichen. Das bringt etwa 20 Prozent Verlust.

Falls man eine urwüchsigere Version des Lauchs bevorzugt, kann man es statt des Mixens sofort nach dem Kochen mit Butter und Crème fraîche anreichern und so servieren. In dieser Form ist es eine wohlschmeckende Gemüsebeilage.

Ich behaupte, daß Lauch keineswegs der »Spargel der armen Leute« ist. Angereichert mit Feinschmecker-Vinaigrette (Rezept S. 121) enthüllt er sich als köstlich. Und mit Trüffel-Julienne veredelt, ist er einfach großartig.

»Knusprige Maiskörner in Kräuter-Crêpes«

Kleine Mais-Pfannkuchen

Für 8 Personen (5 kleine Crêpes pro Person)

Hauptzutaten:

100 g Mehl
15 g feines Salz
1 ganzes Ei und 1 Eigelb
25 cl rohe Milch
100 g Maiskörner aus der Konserve
1 Eßlöffel Kerbel oder Petersilie, frisch gehackt
5 cl Öl

Geräte:

1 Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen
1 kleine Kasserolle
1 große Pfanne
1 Pinsel
1 Metallspachtel
8 Dessertteller, vorgewärmt

Verwendung:

Zu Schnepfe in Pomerolwein (Rezept S. 264)

Der Teig:

1. Man gibt das Mehl in die Salatschüssel und macht in seine Mitte eine Mulde. Nun streut man die 15 g Feinsalz und die 4 Touren Pfeffer aus der Mühle darüber. In die Mulde schlägt man das ganze Ei und das Eigelb und mischt das Ganze mit dem Schneebesen, wobei man die 25 cl Milch in dünnem Strahl laufend zugibt, bis am Ende ein glatter, ziemlich flüssiger Teig entsteht.
2. In der kleinen Kasserolle erhitzt man die 50 g Butter und läßt sie bräunen: Durch die Hitze entweicht alles Wasser, was in ihr enthalten ist, so daß sie nicht mehr »singt«. Diese gießt man über den Teig und arbeitet sie ebenfalls mit dem Schneebesen ein.
3. Danach läßt man den Teig 1 Stunde ruhen. Dann gibt man die Maiskörner und den gehackten Kerbel dazu.

Das Backen der Crêpes:

4. Man erhitzt die große Pfanne, die man innen mit Öl ausgepinselt hat. Da hinein gibt man gleichzeitig 5 Eßlöffel des Teiges (3.), wobei die Pfannkuchen sich nicht gegenseitig berühren dürfen. Sie werden auf der Unterseite

sehr rasch braun, man braucht sie also nur mit dem Metallspachtel herumzudrehen, damit sie auch auf der anderen Seite braun werden.

5. Nun nimmt man sie rasch heraus und legt sie auf einen heißen, gebutterten Teller, den man auf der Backofenklappe heiß hält, nachdem man den Backofen zuvor auf 180 Grad (Thermostat 6) eingestellt hat.
6. Dieses Verfahren wiederholt man siebenmal, so daß man pro Person 5 Crêpes erhält, die man auf Dessertellern anrichtet und auf diesen als Beilage zum vorgesehenen Hauptgericht serviert.

Hinweise

Diese Crêpes kann man als Vorgericht servieren: Sie sind eine gute Beilage zu Geflügel, vor allem Enten, sowie zu Feder- und Haarwild.

Damit sie gut im Geschmack und knusprig bleiben, sollte man sie immer erst im letzten Moment zubereiten.

Dieser Teig kann auch im Mixer hergestellt werden. Man vermeidet dann das Risiko, Mehlklumpen zu behalten. Man gibt dann alle Zutaten gleichzeitig in die Mixschüssel, und wenn der Teig fertig ist, gibt man noch vor dem Ruhenlassen die Maiskörner und den Kerbel dazu.

»Eine knusprige Harmonie«

Artischocken-Ragout auf Spargel

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

12 kleine Artischocken
½ Zitrone
1 kg grüner Spargel mittlerer Größe
50 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
120 g magerer Brustspeck in 4 Schnitten, die man in je 1 cm lange Scheibchen schneidet
60 g geschälte und gehackte Zwiebel (eine halbe mittelgroße Zwiebel)
10 cl trockener Weißwein
25 cl Geflügelbouillon, hergestellt aus ½ Instant-Bouillonwürfel mit 25 cl Wasser
150 g rohe zerkleinerte Tomaten (Rezept S. 314)
1 Eßlöffel Kerbelblätter
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 kleines Küchenmesser
1 Teelöffel
1 Schälmesser
1 großer Gußeisentopf mit Deckel
1 Holzspachtel

Zubereitung der Artischockenböden und des Spargels:

1. Die Stengel werden unmittelbar unter dem Blattstand abgeschnitten und dann etwa das erste Viertel der dicken, äußeren Blätter mit der Hand herausgepflückt.
2. Mit dem kleinen Küchenmesser schneidet man das Gehäuse rundherum und schält es nicht zu sparsam ab, damit man alle Haare entfernt und das Fleisch des Artischockenbodens zum Vorschein kommt.
3. Nun trennt man auch die vorher nicht abgezupften Blätter über dem Heu weg: Das Heu wird durch die letzten violett-durchsichtigen Blättchen freigelegt, die am Herz der Artischocke stehen bleiben.
4. Dieses Heu entfernt man mit dem Teelöffel, dann reibt man die nun nackten Böden von beiden Seiten gründlich mit der halben Zitrone ab, damit sie nicht schwarz werden. Anschließend teilt man sie in je vier Teile.

5. Mit dem Schälmesser schält man den Spargel und zwar immer vom Kopf in Richtung zum Fuß. Dabei legt man ihn flach auf die Arbeitsplatte und hält ihn am Fuß fest. Danach wäscht man ihn und schneidet ihn in je 3 Stücke von etwa 6 bis 7 cm Länge.

Zubereitung und Anrichten des Ragouts:

6. Im Gußeisentopf schmilzt man zunächst 20 g Butter, gibt dann die Speckscheiben, die gehackte Zwiebel dazu und läßt sie leicht anschmoren, ohne daß sie sich verfärbt. Das dauert 3 Minuten. Anschließend gibt man die Artischocken- und Spargelstücke dazu und rührt das Ganze ständig mit dem Holzspachtel um.
7. Nun wird sehr leicht mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt, dann der trockene Weißwein zugegossen, sodann das Ganze gekocht, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Dann gibt man die Geflügelbouillon und die zerkleinerten Tomaten dazu.
8. Man kocht nun bei halbgeschlossenem Deckel etwa 18 Minuten, bis nicht mehr als etwa 4 Eßlöffel Flüssigkeit übriggeblieben sind. Darüber gibt man die 30 g Butter in Flöckchen und läßt sie schmelzen. Dann streut man darüber die Kerbelblätter und serviert das fertige Gericht am besten in dem Gußeisentopf, in dem es gekocht wurde.

»Der ganze Duft der Erde«

Kartoffeln in der Schale

Für 4 Personen

Zutaten:

4 schöne große Kartoffeln von je 150 g Gewicht
1 ½ Liter Wasser, 40 g grobes Salz } zum Kartoffelkochen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
80 g Butter

Geräte:

1 mittlere Kasserolle oder 1 Dampftopf
1 Standsieb
1 sehr große oder 2 mittelgroße Gußeisenpfannen
1 Metallspachtel
1 Gemüseschüssel oder 4 kleine Blinischalen } vorgewärmt

Verwendung:

Gefüllter Gänsefuß (S. 258)
Lammragout mit Auberginen (S. 279)

Das erste Kochen der Kartoffeln:

1. Die Kartoffeln werden gründlich in frischem Wasser gewaschen, um alle Erdreste zu entfernen, anschließend auf einem Tuch getrocknet, aber nicht geschält.
2. Dann werden sie in der mittleren Kasserolle in 1 ½ Liter Wasser mit 40 g grobem Salz etwa 30 bis 35 Minuten gekocht. Besser noch im Dampftopf garen, den man mit der gleichen Menge Salzwasser füllt.
3. Nach dem Kochen läßt man sie im Standsieb abtropfen und einen Moment trocknen.

Das Braten der Kartoffeln:

4. Dann schneidet man jede Kartoffel in 8 Scheiben von etwa 8 bis 10 mm Dicke.
5. Diese legt man auf der Arbeitsplatte aus und würzt sie leicht beiderseits mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.
6. Nun stellt man die große oder die beiden mittleren Pfannen auf starkes Feuer, schmilzt darin die 80 g Butter und sobald diese Bläschen zieht, legt man die Kartoffelscheiben so hinein, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Man läßt sie darin von jeder Seite in etwa 2 Minuten goldbraun werden.

Vollenden und Anrichten:

7. Dann zieht man sie vom Feuer und, um sie nicht zu zer-

brechen, nimmt man jede Scheibe einzeln mit dem Metallspachtel aus der Pfanne.

8. Man legt sie entweder in die Gemüseschüssel oder in die kleinen Blinischalen, die man auf Untertassen stellt und serviert sie so zum vorgesehenen Hauptgericht.

Hinweis

Mimi de Lamotte, eine der bekanntesten Feinschmeckerinnen, hat dieses köstliche Rezept für einen Abend in der Zeit der Lebensmittelknappheit kreiert; die Schale, die noch an den Kartoffelscheiben ist, verbreitet herrlichen Erdgeruch, während sie in der Butter beim Braten karamelisiert.

»Rustikale Beilage
mit dem Duft der Felder«

Dampfkartoffeln mit Speck und Thymian

Für 4 Personen

Zutaten:

160 g geräucherter Brustspeck
4 schöne, große Kartoffeln zu je 180 g Gewicht (Holländer)
1/2 Teelöffel Thymianblüte
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 scharfes Küchenmesser
1 Teelöffel
1 Dampftopf mit Deckel oder
1 Kasserolle mit einem Grillgestell, um darin im Dampf kochen zu können (mit Deckel)
1 runde Platte, heiß

Verwendung:

Innereien nach Vater Guérard (S. 303)

1. Das Stück Rauchfleisch schneidet man mit dem Küchenmesser in 8 gleichmäßig dicke Scheiben.
2. Die Kartoffeln werden gründlich gewaschen, gut abgetrocknet, nicht geschält, der Länge nach in gleiche Hälften geteilt. Dann höhlt man mit dem Teelöffel die Schnittflächen der Hälften aus.
3. Nun salzt man ein wenig die Innenseiten der Kartoffeln; die 8 Scheiben Rauchfleisch legt man in die Höhlungen, die man mit dem Teelöffel ausgekratzt hat. Darüber streut man die Thymianblüten und pfeffert jede Speckscheibe mit 2 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle.
4. Danach wird der Unterteil des Dampftopfes (oder die Kasserolle) unterhalb des Grills mit Wasser gefüllt, die Kartoffelhälften in zwei Partien übereinander auf das Oberteil bzw. den Grill geschichtet. Man deckt den Topf zu und läßt ihn 30 Minuten schwach kochen.
5. Danach setzt man die Kartoffelhälften auf die runde Platte, salzt sie erneut ganz leicht und pfeffert sie mit je einer Tour aus der Pfeffermühle, ehe man sie so heiß wie möglich serviert.

Hinweise

Während des Kochens schmilzt ein Teil des Specks, nimmt den Thymian in sich auf und durchdringt die Kartoffel.

Man kann zu Beginn des Kochens auf die Kartoffeln ein Stück guter Wurst legen (auch einfache Knoblauchwürstchen) und damit ein komplettes Essen bereiten, das ebenso schlicht wie wohlschmeckend ist.

»Die Fritten
auf ländliche Art«

Pommes frites in grobem Salz

Für 4 Personen

Zutaten:

750 g Kartoffeln (»Bintjes«)
4 Eßlöffel Gänseschmalz
1 ungeschälte Knoblauchzehe
30 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
½ Eßlöffel grobes Salz
½ Eßlöffel frische, gehackte Petersilie

Geräte:

1 Schälmesser
1 Küchenmesser
1 tiefe Schüssel
1 Gußeisentopf mit Deckel
1 Holzspachtel
1 Schaumlöffel
1 Schüssel

Verwendung:

Geröstete Enten mit feiner Kräuterbutter (S. 256)
Gefüllter Gänsefuß (S. 258)

1. Die Kartoffeln mit dem Schälmesser schälen. Dann schneidet man sie mit dem Küchenmesser der Länge nach in Form großer Orangenschnitzel und legt sie in die tiefe Schüssel mit Wasser, wäscht sie sodann unter laufendem Hahn. Anschließend werden sie im Standsieb abgetropft und mit einem sauberen Tuch gut abgetrocknet.
2. Im Gußeisentopf erhitzt man das Gänseschmalz und, sobald es zu rauchen beginnt, wirft man die Knoblauchzehe und die Kartoffelschnitzel hinein. Nun nimmt man das Feuer etwas zurück und läßt die Stücke von allen Seiten gut anbräunen, wobei man sie häufig mit dem Holzspachtel umdreht. Dann deckt man sie zu und läßt sie 15 Minuten garen.
3. Danach schöpft man die Pommes frites mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen tiefen Teller und leert den Gußeisentopf völlig, indem man das Fett zu anderweitigem Gebrauch in eine Schüssel umgießt.

4. Die Pommes frites kommen in den Gußeisentopf zurück, wobei das Feuer nur noch schwach eingestellt ist. Darüber streut man die 30 g Butter in Flöckchen, die langsam zergehen und in die Fritten eindringen.
5. Sobald die Butter völlig in die Fritten eingedrungen und von diesen aufgesogen ist, salzt man sie mit dem groben Salz, das auf den Fritten Krusten bildet. Zum Schluß streut man die gehackte Petersilie darüber. Dann wird gleich serviert, entweder in dem Gußeisentopf oder um die Speisen, denen sie als Beilage dienen.

Hinweise

Man kann diese Fritten auch im voraus zubereiten. Um sie kroß zu halten, schlägt man 2 Eigelb mit dem Schneebesen und gießt sie dann über die Kartoffeln, wobei man weiter kräftig umrührt, damit die Fritten ganz von Eigelb eingehüllt werden. Unmittelbar danach bestreut man sie mit dem groben Salz und der Petersilie. Dann füllt man sie in ein passendes Gefäß, in dem man sie im zuvor auf 180 Grad (Thermostat 6) vorgeheizten Backofen heiß stellen kann. Das Eigelb bildet im Trocknen eine Art Schutzpanzer um die Fritten, der sie vor dem Weichwerden bewahrt.

»Kartoffelpüree mit ländlicher Note«

Kartoffelpüree mit Petersilie

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (»Bintjes«)
1 Liter Wasser } zum Kartoffelkochen
15 g grobes Salz }
40 cl Milch
80 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
4 Eßlöffel glattblättrige Petersilie, frisch gehackt

Geräte:

1 Schälmesser
1 mittlere Kasserolle mit Deckel
1 kleine Kasserolle
1 Standsieb
1 Gabel
1 Holzspachtel

Verwendung:

Ochsenrippe, auf Salz gebraten mit Winzerbutter (S. 292)

1. Die Kartoffeln werden mit dem Schälmesser geschält, gewaschen, abgetropft und in große Stücke geschnitten.
2. Man legt sie in die mittlere Kasserolle, gießt kaltes Wasser und 15 g grobes Salz darüber und bringt sie zum Kochen. Dann deckt man sie zu und läßt sie 20 Minuten sanft garen. Ein Kochen über die Zeit ist unbedingt zu vermeiden, weil dann die Kartoffeln Wasser ziehen.
3. In der kleinen Kasserolle kocht man die 40 cl Milch.
4. Sofort nach Ende der Kochzeit schüttet man die Kartoffeln ab und leert sie in das Standsieb. Dann gibt man sie in die ausgeleerte Kasserolle zurück und zerkleinert sie grob mit der Gabel, wobei man die 80 g Butter in Flokken mit einarbeitet. Die kleinen, nicht völlig zerdrückten Stückchen machen den Reiz dieses Rezeptes aus.
5. Nun stellt man die Kasserolle aufs Feuer zurück und schlägt das Püree bei mittlerem Feuer mit dem Holzspachtel, wobei man nach und nach die Milch einarbeitet. Das Püree wird dabei langsam lockerer und cremig.
6. Im letzten Moment mischt man auch die Petersilie unter und serviert dann sofort.

Hinweise

Es ist in jedem Fall vorzuziehen, das Püree frisch zubereitet zu servieren.

Notfalls kann man es auch im Wasserbad warmhalten; um zu verhindern, daß es in dieser Zeit nicht austrocknet, glättet man die Oberfläche und gießt ein wenig Milch darüber.

Kartoffelpüree sollte man niemals mit dem Schneebesen schlagen. Es wird dann zäh und sein Geschmack wird unnatürlich.

»Große, saftige Kartoffel-Waffeln«

Pfannengericht aus Kartoffeln und Karotten

Für 4 Personen

Zutaten:

120 g Karotten
300 g Kartoffeln
120 g Butter
Salz und Pfeffer

Geräte:

1 Schälmesser
1 Julienne-Schneider
2 kleine Kasserollen
1 Schüssel
4 kleine »Blini«-Pfannen (12 cm Durchmesser)
1 Metallspachtel
4 Untertassen

Verwendung:

Zu mariniertem Braten von der Rinderschulter (S. 294)

Zubereitung der Gemüse:

1. Karotten und Kartoffeln werden mit dem Schälmesser geschält, unter laufendem Wasser gewaschen und abgetropft.
2. Dann schneidet man sie in Stücke von 5 cm Länge und verarbeitet sie zu Julienne, Stäbchen mit 2 mm Dicke, indem man sie durch den Julienneschneider mit dem für diese Stärke vorgesehenen Grill drückt.
3. Die Karotten-Julienne wird mit einem trockenen Tuch abgewischt, während die Kartoffelstäbchen mehrmals mit frischem Wasser gewaschen werden, um die Stärke auszuwaschen. Dann trocknet man sie in einem Tuch.

Zubereitung der geklärten Butter (wahlweise):

4. In der ersten kleinen Kasserolle schmilzt man auf ganz kleinem Feuer 90 g Butter, die keinesfalls zum Kochen kommen darf. Man schäumt sie ab und gießt sie dann sehr vorsichtig in eine Schale um, wobei die weißliche Flüssigkeit, die sich gebildet hat, die Buttermilch, in der Kasserolle zurückbleiben muß. Die so erhaltene Butter ist völlig durchsichtig.

Vollenden und Anrichten:

5. In der zweiten Kasserolle schmilzt man die übrigen 30 g Butter und schmort darin die Karotten-Julienne 9 Minuten, wobei sie sich nicht verfärben darf, nachdem man sie

mit Salz und Pfeffer gewürzt hat. Dann stellt man sie zur Seite.

6. Dann salzt und pfeffert man die Kartoffeln. Nun gießt man die Hälfte der geklärten Butter (4.) in die 4 Pfännchen. Darüber schichtet man dicht die Hälfte der Kartoffel-Stäbchen, die man mit einem Gabelrücken fest hineindrückt.
7. Darauf wiederum wird die Karotten-Julienne geschichtet, die ihrerseits mit der restlichen Kartoffel-Julienne zugedeckt wird. Dann übergießt man sie mit der restlichen geklärten Butter und drückt das Ganze erneut mit dem Gabelrücken fest.
9. Man serviert die Waffeln in den Pfännchen, die man auf Untertassen stellt.

Hinweise

Das Waschen der geschnittenen Kartoffeln muß sehr sorgfältig geschehen, damit wirklich alle Stärke ausgewaschen wird, da sonst die Waffeln verkleben und rot werden.

Wenn auch nur wahlweise, verhindert das Klären der Butter doch beim Backen das Entstehen von schwarzen kleinen Punkten auf dem Gebäck, die das Auge stören und den Geschmack beeinträchtigen.

»... wo der Käse entbehrlich ist«

Gratin Dauphinois

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (BF 15 oder Holländer)
3 Touren Pfeffer aus der Mühle
25 cl Milch
25 cl Crème fraîche
½ geschälte Knoblauchzehe, die sehr fein gehackt wird
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
30 g Butter

Geräte:

1 Schälmesser
1 Kasserolle mit verstärktem Boden und Deckel
1 Schaumlöffel
4 kleine, emaillierte Schalen (Durchmesser 12 cm)
1 rechteckiges, flaches Wasserbad

Zubereitung der Kartoffeln:

1. Die Kartoffeln werden mit dem Schälmesser geschält.
2. Dann werden sie in Scheiben von 3 mm Dicke geschnitten.
3. Man trocknet sie mit einem Tuch, *aber* man darf sie nicht waschen!
4. Nun werden sie gleichmäßig gepfeffert und gesalzen, indem man sie mit der Hand einreibt.

Das Kochen der Kartoffeln:

5. Man gibt in die Kasserolle erst die Milch, danach die Kartoffeln (4.). Sobald sie zu kochen beginnen, verringert man die Hitze und läßt bei geschlossenem Deckel 10 Minuten sanft weiterkochen.
6. Danach fügt man die Sahne und die Hälfte der gehackten Knoblauchzehe sowie die geriebene Muskatnuß hinzu und läßt noch einmal 20 Minuten auf kleinem Feuer weiterkochen, wobei man sehr darauf achten muß, daß die Kartoffeln nicht anbacken.

Vollenden und Anrichten:

7. Man nimmt die Kartoffeln vorsichtig mit dem Schaumlöffel aus der Milch und schichtet sie auf den Boden der kleinen Schalen. Darüber gibt man die Kochflüssigkeit (6.).
8. Dann verteilt man darüber die 30 g Butter in Flöckchen, stellt die Schalen ins Wasserbad und läßt sie darin im

Backofen 10 Minuten backen, wobei man den Backofen zuvor auf 180 Grad (Thermostat 6) vorgeheizt hat. Sie bekommen dabei eine hübsche, appetitliche, goldbraune Farbe. Anschließend serviert man sie in den Schalen.

Hinweise

Ich habe noch nicht mit letzter Sicherheit klären können, ob der leichte Käsegeschmack, den man beim Probieren dieses Gerichtes feststellt, auf den Einfluß von Stärke und Sahne zurückzuführen ist.

Sicher ist in jedem Fall, daß durch das Nichtwaschen der Kartoffeln der sie umhüllende Stärkemantel erhalten bleibt und daß dieser die Verbindung aus Milch und Sahne fördert und dazu führt, daß diese rasch dick wird.

Wer absolut nicht auf den Käse verzichten möchte, kann ihn über die Schalen streuen, ehe man sie in den Backofen schiebt.

»Spaghetti für die Party«

Spaghetti-Ragout mit feinen Gemüsen

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

200 g möglichst feine Spaghetti
2 ½ Liter Wasser } zum Spaghettikochen
50 g grobes Salz }

Zutaten für die Gemüsegarnitur:

1 geschälte Gurke von 300 g
100 g Steinpilze, entweder frisch und geputzt oder konserviert
40 g geputzte Champignons
1 Artischockenboden, entweder frisch und geputzt oder Konserve
1 Liter Wasser } zum Gemüsekochen
15 g grobes Salz }
20 g feine Erbsen, entweder frisch ausgeschotet oder tiefgefroren
100 g Blumenkohlblumen, geputzt
30 g Butter
10 cl Erdnußöl
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Sauce:

15 g getrocknete Morcheln } oder 50 g Champignons
15 g frische oder konservierte Trüffel }
5 cl Wasser
1 Eßlöffel gehackter Kerbel
1 Eßlöffel Crème fraîche
200 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
2 Eßlöffel Tomate concassée (Rezept S. 314)
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft

Geräte:

1 mittlere Inox-Kasserolle
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
1 große Pfanne mit passendem Deckel
1 kleine Kasserolle
2 große Inox-Kasserollen

2 Holzgabeln
1 tiefe, runde Schale (vorgewärmt)

Die Gemüse:

1. Die Gurke schneidet man in 5 Streifen, diese wieder in je 4 Stücke, die man zur Form großer Oliven zurechtschnitzelt, so daß man 20 Mini-Gurken erhält.
2. Die Steinpilze, Champignons und der Artischockenboden werden zu Mirepoix, kleinen Würfeln von 1 cm Seitenlänge, geschnitten.
3. In der ersten Kasserolle erhitzt man 1 Liter Wasser mit 15 g grobem Salz und kocht darin die kleinen Erbsen, wenn sie frisch sind, 15 Minuten, wenn sie tiefgefroren sind, 6 Minuten. Die Gurken werden ebenfalls 6 Minuten gekocht, während der Blumenkohl 4 Minuten braucht. Danach schöpft man sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und gibt sie ins Standsieb.
4. Nun schmilzt man in der großen Pfanne die 30 g Butter und erhitzt sie zusammen mit den 10 cl Erdnußöl. Darin schmort man alle Gemüse (1., 2., 3.), würzt sie, stellt das Feuer ab und hält sie heiß, indem man die Pfanne zudeckt.

Die Sauce:

5. Die Morcheln werden mehrmals in frischem Wasser gewaschen, um allen Sand daraus zu entfernen. Dann legt man sie einige Minuten in warmes Wasser zum Quellen, trocknet sie danach sorgfältig mit einem Tuch und schneidet sie in je 4 Teile der Länge nach.
6. Die Trüffel schneidet man in Julienne, kleine Stäbchen von 2 mm Dicke.
7. In der kleinen Kasserolle kocht man die 5 cl Wasser mit dem Kerbel und läßt es um die Hälfte verdampfen. Dann gibt man die Sahne, die 200 g Butter in Flocken, die Trüffeljulienne und die Morcheln sowie die zerkleinerten Tomaten hinzu. Man würzt mit Salz und Pfeffer, läßt erneut 30 Sekunden aufkochen und gießt dann den Zitronensaft dazu.

Die Spaghetti:

8. In der großen Kasserolle bringt man 2 1/2 Liter Wasser mit 50 g grobem Salz zum Kochen. Da hinein gibt man die Spaghetti, die man mit der Hand halb durchgebrochen hat. Man rührt sie solange mit der Gabel um, bis das Wasser wieder sprudelt, damit die Teigwaren nicht zusammenkleben. Genau von diesem Moment an läßt man sie 6 Minuten kochen.

Vollenden und Anrichten:

9. Die Spaghetti gießt man ins Standsieb und spült sie darin mit kaltem Wasser ab, damit die Stärke herausgeschwemmt wird. Dann gibt man sie in ihren Kochtopf zurück und gießt die Sauce (7.) darüber. Das Ganze mischt man mit den Holzgabeln gründlich durch.

10. Dann füllt man sie in die tiefe, runde Schale um und legt die Gemüse (4.) herum.

Hinweise

Falls man an diesem Tag an die 20 Gäste bekommt, ist es zu empfehlen, die Spaghetti vorzukochen. Dabei verfährt man wie folgt: Man kocht sie »al dente« (noch bißfest) wie unter 8. beschrieben, und schüttet sie dann in das Standsieb ab, das man über eine Salatschüssel gestellt hat, um die Kochbrühe aufzufangen. Man spült sie dann sofort unter kaltem Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen.

Vor dem Servieren gibt man sie dann 30 Sekunden zurück in das erste kochende Wasser und vollendet das Rezept wie oben beschrieben.

Auch die Gemüse können am Vortage pochiert und vor dem Servieren kurz geschmort werden.

Desserts

»Beliebter Geschmack
von Ambra-Butter«

Süßer Sandteig

Für 500 g Teig

Zutaten:

150 g Butter, geschnitten in 6 Stücke und auf Küchentemperatur erwärmt
75 g Streuzucker
½ Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g Mandelpuder (wahlweise)
250 g feines Mehl
1 Ei
½ Teelöffel kaltes Wasser

Geräte:

1 Küchenquirl-Geräte (wahlweise)
1 Plastikbeutel

Verwendung:

Erdbeertorte
Himbeertorte
Karamelbirnen-Torte
} siehe Hinweise S. 349

A.

1. Falls man über das Küchengerät verfügt, schüttet man in den Rührtopf des Gerätes die Butterstücke, den Zucker und Vanillezucker, Salz, Mandelpuder und Mehl und läßt das Quirlgerät 15 Sekunden laufen.
2. Dann gibt man das Ei dazu und läßt wiederum 15 Sekunden rühren. Diese Zeit braucht der Teig, um sich aus den Zutaten zu bilden und sich in der Rührschüssel zu formen. Falls die Butter zu trocken ist, gibt man zusammen mit dem Ei einen halben Eßlöffel kaltes Wasser hinein.
3. Nun nimmt man den Teig aus der Schüssel, formt ihn flach auf der Arbeitsplatte und läßt ihn in den Plastikbeutel gleiten, in dem er eine Nacht im Kühlschrank ruhen muß, bevor man ihn verwenden kann.

B.

1. Hat man keine Küchenmaschine, so formt man auf der Arbeitsplatte einen kleinen Kraterberg aus dem Mehl und stäubt Zucker, Vanillezucker und Salz darüber.
2. In die Mitte gibt man die 150 g Butter, ebenso das Ei und beginnt mit den Fingern einer Hand zu mischen und schiebt mit der anderen Hand gleichzeitig und in zuneh-

mendem Maße das Mehl zum Krater in der Mitte hin, wobei man das Ganze mit beiden Händen mischt, ohne aber den Teig zu sehr zu kneten.

3. Wenn die Mischung der Zutaten zu einem einheitlichen Teig wird, stellt man denselben fertig, indem man ihn unter dem Handballen drückt und ihn auf dem ungemehlten Arbeitsbrett ein paar Augenblicke hin und herrollt, damit er richtig glatt wird.
4. Danach rollt man ihn zu einer Kugel, plattet sie leicht ab und läßt sie in den Plastikbeutel gleiten, damit der Teig im Kühlschrank eine Nacht ruhen kann, bevor er verwendet wird.
5. Dieser Teig wird im Backofen bei mittlerer Hitze gebakken, wobei der Backofen vorher geheizt wird (210 Grad = Thermostat 7).

Hinweise

- Diesen Teig kann man gut aufheben. In einem Plastikbeutel luftdicht abgeschlossen, hält er sich 8 Tage im Kühlschrank, zwei Monate im Tiefkühlfach. In letzterem Fall nimmt man ihn am Vorabend der Verwendung aus dem Tiefkühlfach heraus und läßt ihn eine Nacht im Kühlschrank aufweichen, anschließend noch eine Stunde in der Küche erwärmen.
- Man kann diesen Teig sehr gut zum Backen der kleinen Sandkuchen (Sablés) nehmen.
- Man benutzt ihn auch zur Herstellung von wohlschmekkenden Torten mit Erdbeeren, Himbeeren oder karamelisierten Birnen. Dazu rollt man den Teig auf dem leicht gemehlten Arbeitsbrett auf etwa 1 cm Dicke aus und gibt ihm nach Wunsch eine viereckige oder runde Form. Damit er nicht aufgeht, sticht man ihn überall mit einer Gabel an und backt ihn allein vor im auf 210 Grad (Thermostat 7) vorgeheizten Backofen, in dem er in 20 bis 30 Minuten gar wird. Dann läßt man ihn abkühlen und bestreicht den Boden mtit einer Konditorcrème (Crème pâtissière), die man mit Kirsch oder Rum aromatisiert hat, etwa 1 cm dick (Rezept S. 362). Darauf legt man die Erdbeeren oder Himbeeren und übergießt sie mit Himbeersauce (Rezept S. 366). Falls man Birnen nimmt, muß man sie vorher karamelisieren (Rezept S. 402).

»Der Teig für jeden Zweck«

Tortenteig

Für 500 g Teig

Zutaten:

250 g Mehl
20 g Milchpulver
10 g Streuzucker
7 g Salz
180 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt und in 7 Stücke geteilt
1 Eßlöffel kaltes Wasser
1 Ei

Geräte:

1 Quirlgerät (wahlweise)
1 Plastikbeutel

Verwendung:

Feine, heiße Sauerapfel-Torte (Rezept S. 396)
Alle feinen Obsttorten (Hinweise S. 397)

A.

1. Falls ein Quirlgerät vorhanden ist, gibt man in die Rührschüssel die 230 g Mehl, 20 g Milchpulver, 10 g Streuzucker, 7 g Salz und 180 g Butter.
2. Nun läßt man das Rührwerk 15 Sekunden laufen. Danach gibt man den Eßlöffel Wasser und das Ei und läßt wiederum 15 Sekunden rühren. In dieser Zeit entsteht der Teig und formt sich in der Rührschüssel aus. Er wird zu einer Kugel.
3. Diese Kugel plattet man leicht ab, steckt sie in den Plastikbeutel und läßt sie darin eine Nacht im Kühlschrank ruhen: sie ist am nächsten Morgen noch genau so geschmeidig und leicht zu bearbeiten.

B.

1. Hat man keine Küchenmaschine, formt man auf seinem Arbeitsbrett aus dem Mehl einen Kraterberg und streut Milchpulver, Zucker und Salz darüber.
2. In die Mitte gibt man die 180 g Butter und das Ei und beginnt mit den Fingern der einen Hand zu mischen, während man gleichzeitig und fortschreitend den Mehlberg gegen den Krater hinschiebt, wobei man mit beiden Händen das Ganze knetet. Schließlich gibt man nach und nach den Eßlöffel Wasser hinzu.

3. Wenn die Zutaten sich verbunden und der Teig sich gebildet haben, knetet man ihn noch einige Augenblicke auf dem gemehlten Arbeitsbrett, damit er richtig glatt wird.
4. Dann formt man ihn zur Kugel, die man leicht abplattet, um sie in den Plastikbeutel zu schieben, in dem der Teig im Kühlschrank vor dem Gebrauch eine Nacht ruhen soll.
5. Man backt den Teig im auf 210 Grad (Thermostat 7) vorgeheizten Backofen.

Hinweise

- Dieser Teig kann bei feinen Obsttorten den Blätterteig ersetzen: Das Ei gibt ihm die Festigkeit und die nötige Formbarkeit, um den Saft der Früchte zu absorbieren und dem Aufweichen zu widerstehen.
- Das Wasser in diesem Rezept sollte niemanden erstaunen. Es dient dazu, den Teig nach dem Backen trocken und hart zu machen.
- Läßt man den Zucker weg, kann man diesen Teig für einfache und rustikale Pasteten verwenden, ebenso wie für Fleisch im Teig (Ochsenfilet, Hammelkeule, Wurst...).
- Hermetisch im Plastikbeutel verschlossen, kann man diesen Teig bis zu 8 Tagen im Kühlschrank aufheben.

»Ein Zauberteig«

Blätterteig

Für 600 g Teig

Zutaten:

250 g sehr feines Mehl 50 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt	zur Herstellung des »Rührteiges«
7 g Salz 12 cl Wasser	
250 g (wasserarme) trockene Butter aus der Charente; sie wird im Kühlschrank kalt gehalten	für die Butterfüllung
einige Handvoll feines Mehl zum Bestäuben des Arbeitsbrettes	

Geräte:

1 automatischer Quirl (wahlweise)
1 großes Messer
1 Plastikbeutel
2 Plastikblätter
1 Teigroller

Verwendung:

Leichter Blätterteig als Vorspeise (S. 152)
Jakobsmuscheln in Blätterteig und grobem Salz (S. 188)
Rinderfilet als Fisch (S. 297)
Feine, heiße Sauerapfeltorte (S. 396)
Blätterteiggebäck mit karamelisierten Birnen (S. 402)
Millefeuille mit leichter Crème (S. 405)

Herstellung des Wasserteiges:

A.

1. Verfügt man über ein Quirlgerät, so gibt man in die Rührschüssel die 250 g Mehl, die 50 g Butter, die 7 g Salz, dazu die 12 cl Wasser. Man läßt das Rührwerk 25 Sekunden laufen, bis sich die Zutaten verbinden und glatt werden.
2. Dann nimmt man die Rührschüssel aus dem Gerät, drückt den Teig leicht mit der Hand flach und zeichnet mit der Klinge des großen Messers ein Rechteckmuster auf seine Oberfläche, um seine Elastizität zu brechen.
3. Anschließend läßt man ihn in einen Plastikbeutel gleiten und stellt ihn für 2 Stunden zum Ausruhen in den Kühlschrank.

B.

1. Hat man kein Quirlgerät, formt man auf dem Arbeitsbrett einen Kraterberg aus den 250 g Mehl, gießt in den

Krater die Wassermenge und da hinein das Salz und gibt die 50 g Butter in Flöckchen dazu.

2. Man mischt diese Zutaten sehr behutsam zusammen, wobei man mit der einen Hand beginnt und aufpassen muß, daß man das Mehl nur langsam in die Masse einknetet, indem man es in kleinen Mengen mit der anderen Hand nachschiebt.
3. Man beendet das Zusammenfügen der Zutaten zu einem Teigball, der völlig homogen sein muß und gibt diesen dann zum Ausruhen in den Kühlschrank, wobei man ebenso vorgeht wie oben unter A. 2. und 3. beschrieben.

Das Buttern des Rührteiges:

4. Man nimmt die 250 g Butter im letzten Moment aus dem Kühlschrank und legt sie zwischen die beiden Plastikblätter. Man klopft sie leicht mit dem Teigroller, um sie geschmeidig zu machen und abzuplatten, damit sie die Form eines Rechtecks von 15 cm Seitenlänge bekommt.
5. Nun mehlt man die Arbeitsplatte leicht ein. Darauf rollt man den Teig (3.) mit dem Teigroller zu einem Viereck mit 25 cm Seitenlänge aus.
6. In dieses zweite Viereck drückt man das abgeflachte Buttervierеck in Form eines Rhombus.
7. Darüber legt man die vier Dreiecke von Wasserteig sorgfältig zusammen, die durch den Rhombus nun freiliegen, so daß sie schließlich wie ein Briefumschlag aussehen, während die Butter in diesem Briefumschlag völlig eingeschlossen ist.

Das Falten des Teiges – oder wie man ihm die Touren gibt:

8. Der Arbeitstisch wird nun wieder mit Mehl bestreut. Darauf rollt man mit dem Teigroller, ohne fest zu drükken, den gebutterten Teig (7.) zu einem Streifen von 25 cm Breite und 50 cm Länge aus.
9. Man legt ihn dreifach zusammen, so daß ein neues Rechteck von 17 cm Breite und 25 cm Länge entsteht: Das ist die erste Tour.
10. Dieses Rechteck dreht man im Uhrzeigersinne ¼ um die eigene Achse und rollt es erneut mit dem Teigroller zu einem Streifen von 25 cm Breite und 50 cm Länge aus. Auch dieses legt man wieder dreifach zusammen zu einem kleineren Rechteck, womit die zweite Tour erledigt ist.
11. Nun steckt man den Teig wieder in den Plastikbeutel und läßt ihn ½ Stunde im Kühlschrank ruhen.
12. Danach nimmt man ihn heraus und gibt ihm zwei weitere Touren, genau so, wie sie in 8., 9. und 10. beschrieben sind. Mit dieser Behandlung wird der Teig zunehmend elastischer und widerstandsfähiger, man muß ihn

daher mit Gefühl ausrollen, ohne zu sehr auf den Teigroller zu drücken, sonst würde man die Butter herausquetschen.

13. Danach steckt man den Teig wieder in den Plastikbeutel und läßt ihn erneut ½ Stunde oder länger im Kühlschrank ruhen.
14. 30 Minuten bevor der Teig für das vorgesehene Rezept verwertet wird, gibt man ihm zwei weitere Touren. Insgesamt wird er also sechsmal geformt. Damit ist der Teig fertig. So kann er sich beim Backen im auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen in durchsichtige Blätter verwandeln.

Hinweise

Im Sommer empfiehlt es sich, ½ Stunde vor seiner Zubereitung die Arbeitsplatte oder den Backtisch mit einem großen Plastikbeutel voller Eisstücke zu kühlen.

Man kann den Blätterteig unmittelbar nach der 6. Tour in die Einzelstücke schneiden und dann sofort einfrieren, wobei man zwischen die einzelnen Teigstücke Plastikstücke legen muß. Am Tage des Gebrauchs nimmt man sie aus dem Tiefkühlfach und schiebt sie sogleich in den vorgeheizten Ofen (220 Grad = Thermostat 8).

Das Geheimnis des Blätterteigs? Es genügt, daß Rührteig und trockene Butter in perfekter Harmonie miteinander verbunden sind. Wenn beispielsweise die Butter härter ist als der Teig, dringt sie leicht beim Formen durch den Teig hindurch und man bekommt ernsthafte Schwierigkeiten beim Backen. Ist sie zu weich, läuft sie unter der Teigrolle heraus und bleibt nicht in ihrem »Briefumschlag«.

Ebenso unerläßlich ist es, den Teig beim Teilen in Einzelstücke sauber mit dem Messer zu schneiden und nicht zu reißen. Damit würde man das Aufgehen beim Backen verhindern, denn die einzelnen Taschen des Teiges müssen geschlossen bleiben, beziehungsweise beim Schneiden durch den Messerdruck neu verschlossen werden.

Anmerkung des Autors

Für das unbefangene Auge grenzt dieser Teig an Hexerei: Wie ist zu erklären, daß ein Stück Teig von 3 mm Dicke sich auf das zwanzigfache seines Volumens ausdehnen kann? Dieses erstaunliche Phänomen erklärt sich aus der Zusammensetzung des Blätterteiges selbst: er ist ja in der Tat eine vielfache Schichtenfolge aus Butter zum einen und Rührteig zum anderen, der aus einer Mischung von Mehhl, Wasser und Salz hergestellt wurde. Sobald der Teig im Backofen ist, beginnt die Butter zu backen. Dabei hebt sie die über ihr liegende Teigschicht hoch und bildet dabei einen Hohlraum über sich. Andererseits verwandelt sich das Wasser im Teig in Dampf, der im Bestreben zu entweichen wiederum dem Aufgehen des Teiges nachhilft.

»Eine wolkige Höhle,
von der Kinder träumen«

Brandteig*

800 g Teig, das sind etwa 30 Windbeutel oder Liebesknochen (Éclairs)

Zutaten:

12 cl Milch
12 cl Wasser
5 g Feinsalz
5 g Streuzucker
110 g Butter, die auf Küchentemperatur erwärmt ist
140 g feinstes Mehl
5 Eier
1 Streudose mit Puderzucker

Geräte:

1 kleine Kasserolle mit verstärktem Boden
1 Holzspachtel
1 mit heißem Wasser gewärmte Salatschüssel
1 Schneebesen
1 Spritzbeutel mit Tülle (1 ½ cm Durchmesser)
1 Backblech
1 Blatt Schwefelpapier
1 Sägemesser

Verwendung:

Windbeutel mit Schinken und Käse (Hinweise S. 356)
Windbeutel mit Schlagsahne
Honigkuchen (Hinweise S. 382)

1. In die kleine Kasserolle mit verstärktem Boden gießt man die 12 cl Milch und die 12 cl Wasser, gibt die 5 g Salz und Zucker dazu und fügt schließlich die 110 g Butter bei, ehe man die Mischung zum Kochen bringt.
2. Beim ersten Aufkochen zieht man den Topf vom Feuer und gießt die 140 g Mehl nach und nach, aber beständig wie einen Regen dazu, wobei man die Mischung kräftig mit dem Holzspachtel umrührt.

* *Anmerkung des Autors:* Die große Flüssigkeitsmenge im Rezept (Wasser und Milch) wird im Backofen zu Dampf und läßt die Kuchen aufgehen. Der Dampf drückt den Teig nach außen und schafft so im Inneren die großen Hohlräume.

3. Dann gibt man den Topf wieder aufs Feuer und rührt dort weiterhin lebhaft mit dem Holzspachtel durch, damit ein Teil des Wassers verdampft und der Teig sich trockener werdend formt.
4. Dnun gießt man die Masse in die vorgewärmte Salatschüssel um und arbeitet ein Ei nach dem anderen ein, wobei man energisch mit dem Schneebesen rührt, bis ein völlig glatter und homogener Teig entsteht.
5. Man füllt den Teig in den Spritzbeutel und je nach Talent und Erfahrung spritzt man auf das Backblech, das man zuvor leicht mit einem Lappen eingeölt hat, (besser aber, das man mit Schwefelpapier bedeckt), kleine Teighäufchen, falls man Windbeutel machen will, oder gerade Würstchen von 10 cm Länge, falls man Éclairs haben möchte. Dann überstreut man sie mit Puderzucker.
6. Man backt sie zunächst im auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen 15 Minuten, verringert dann die Backhitze auf 200 Grad (Thermostat 6) und läßt sie abschließend weitere 15 Minuten backen, wobei man die Backofentür etwas geöffnet läßt, indem man einen Gabelstiel dazwischenklemmt. So kann der Dampf entweichen, der dem Aufgehen des Gebäcks schaden würde.
7. Danach nimmt man das Backblech aus dem Ofen und läßt das Gebäck abkühlen. Will man es bald verbrauchen, schneidet man es dann vorsichtig mit dem Sägemesser in zwei Teile.

Hinweise

Dieses Rezept kann nur dann gelingen, wenn man die Gewichte und Mengen der Zutaten genau einhält. Sie auf die Hälfte zu reduzieren würde bedeuten, einen wesentlich weniger saftigen und leichten Teig zu bekommen.

Falls man die aus dieser Teigmenge erhaltenen Windbeutel nicht am gleichen Tage verwendet, kann man den Rest in einem Plastikbeutel im Kühlschrank eine Woche, im Tiefkühlfach sogar einen Monat lang aufbewahren. In letzterem Fall nimmt man sie am Vorabend des Verbrauchs aus dem Tiefkühlfach und gibt sie für 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sie wieder ihre normale Konsistenz bekommen.

Das Geheimnis, wie man glatte und gleichmäßige Windbeutel bekommt, besteht darin, den Teig solange nicht zu kräftig zu schlagen, bis man das letzte Ei einarbeitet (4.).

Diese Windbeutel, gefüllt mit einer Mischung aus Schinkenwürfeln und Weißkäse und entweder mit geriebenem Käse oder feinen Kräutern bestreut, ergeben malerische und delikate Vorspeisen.

Für alle Kinder dieser Welt ist Schlagsahne (Rezept S. 360) die schönste Füllung. Die Windbeutel müssen damit recht üppig gefüllt werden, nachdem man sie halbiert hat (7.).

»Aus der Phantasie von Stanislaus Leczinski entstanden?«*

Savarin-Teig

500 g Teig, das sind 5 dicke Rundkuchen, jeder für 5 Personen

Hauptzutaten:

10 g Bäckerhefe
2 Eßlöffel warmes Wasser
250 g Mehl } sorgfältig gemischt
6 g Salz }
3 Eier
10 cl Milch
10 g Streuzucker
75 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
50 g geschmolzene Butter zum Fetten der Formen

Zutaten für den Sirup zum Tränken des Savarins:

25 cl Wasser
175 g Streuzucker } Sirup
2 Eßlöffel Rum
5 cl Rum

Geräte:

1 kleiner Schneebesen
1 große Salatschüssel oder eine Inox-Schüssel mit 2 Liter Fassungsvermögen
1 Holzspachtel
4 runde Savarin-Formen mit je 14 cm Durchmesser
1 Pinsel
1 kleines Küchenmesser
1 Kuchengrill
1 große Kasserolle
1 tiefe runde Schale
1 kleiner Schöpflöffel
1 Saucière

* *Anmerkung des Herausgebers:* Stanislaus (1677–1766), König von Sachsen und Polen (1704–1709), wurde für den Verlust seiner Krone mit dem Herzogtum Lothringen entschädigt, wo er Nancy zu einer kulturell bedeutenden Stadt machte (Place Stanislas). Seine Tochter Maria wurde 1725 die Frau des französischen Königs Ludwig XV. Stanislas galt als großer Feinschmecker – und Vielfraß.

Sauce und Garnitur:

Passierte Aprikosensauce (Rezept S. 368)
Konditor-Crème (Rezept S. 362)
Schlagsahne (Rezept S. 360)
Fruchtsalat

Verwendung:

Ali Baba (Rezept S. 407)

Zubereitung des Teiges:

1. In der großen Salatschüssel werden die 10 g Hefe mit den 2 Eßlöffeln warmes Wasser sorgfältig mit einer Gabel verrührt.
2. Darüber siebt man das mit Salz gemischte Mehl, fügt 2 Eier hinzu und beginnt die Zutaten zu kneten und gut zu mischen, wozu man den Holzspachtel verwendet.
3. Wenn die Zutaten zu einem homogenen Teig werden, gibt man das 3. Ei und nach und nach auch die 10 cl Milch zu.
4. Nun schlägt man den Teig energisch etwa 10 Minuten lang, wobei man ihn ständig mit dem Holzspachtel anhebt, bis er glatt und elastisch wird.
5. Ist das erreicht, gibt man zunächst die 10 g Streuzucker, dann in Flocken die 75 g Butter zu. Dabei schlägt man den Teig weitere 5 Minuten, damit auch diese Zutaten ganz in den Teig eingearbeitet werden und er sich dann ziehen läßt, ohne daß er bricht.
6. Anschließend läßt man den Teig in der Salatschüssel 30 Minuten ruhen. Die Hefe beginnt zu wirken, der Teig geht auf. Danach sticht man wieder mit dem Holzspachtel hinein und schlägt ihn kurz durch, damit er zusammenfällt. Man flacht ihn leicht ab und knetet ihn wieder zu einer einheitlichen Masse zusammen.

Zubereitung des Savarins:

7. Man pinselt die Savarin-Formen mit den 50 g geschmolzener Butter gründlich ein und füllt sie knapp mit dem Teig.
8. Dann läßt man ihn erneut in den Formen gehen und sich heben für weitere 30 Minuten und bei Küchentemperatur: der Teig erreicht dabei den Rand der Formen.
9. Nun heizt man den Backofen auf 200 Grad (Thermostat 6) vor und backt darin den Hefeteig in etwa 18 bis 20 Minuten aus. Die Savarins sind gar, wenn eine Messerklinge, die man hineinsticht, völlig trocken bleibt. Sie werden nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort auf einen Kuchengrill gestürzt, wobei man die Formen abnimmt, damit sie einige Minuten lüften können. Falls man nur einen Savarin braucht, packt man die anderen, noch warm, in Plastikbeutel und zwar jeden für sich und verwahrt sie im Kühlschrank. Sie behalten dann ihre Qualität.

Das Anfeuchten des Savarins:

10. Während die Savarins im Backofen sind, kocht man in der kleinen Kasserolle zusammen die 25 cl Wasser und die 175 g Zucker zu einem Sirup, den man dann warm hält, bevor man die 2 Eßölffel Rum hineinrührt.
11. Dann legt man den Savarin, den man servieren will (9.), auf die tiefe, runde Schale und übergießt ihn mit dem kleinen Schöpflöffel reichlich mit Sirup (10.). Auch den auf den Boden der Schale laufenden Sirup gießt man immer wieder über den Kuchen, so daß er richtig durchtränkt wird. Mit ein wenig Übung und Geschicklichkeit kann man auch den Kuchen direkt in die Kasserolle mit Sirup tauchen und ihn dort einige Augenblicke eingetaucht lassen, bis er sich vollgesogen hat, um ihn dann vorsichtig herauszunehmen und auf die Schale zu legen. Der so durchtränkte Savarin vergrößert sein Volumen um etwa 1/3.

Vollenden und Anrichten:

12. Man übergießt die Oberfläche des Savarins mit den 5 cl reinem Rum, und wenn der Kuchen diese aufgesogen hat, überzieht man ihn mit einigen Eßlöffeln Aprikosensauce.
13. Das Innere des Oberteiles garniert man abschließend mit Konditorcrème, die man auch karamelisieren kann (Rezept S. 362) oder mit Schlagsahne. Man kann aber auch einfach etwas frischen Fruchtsalat nehmen.
    Die übrig gebliebene Aprikosensauce serviert man getrennt in einer Saucière.

Hinweise

Es ist unbedingt zu vermeiden, daß Hefe mit Zucker oder Salz in direkte Berührung kommt, denn die beiden töten ihre Fermente.

Falls die Savarins an den Formen festkleben, deckt man sie mit einem Tuch oder einer Aluminiumfolie ab, wenn sie in den Formen aus dem Ofen kommen. Der Dampf unter dem Verschluß erleichtert das Ausformen.

Die drei übriggebliebenen Savarins können in ihren Plastikbeuteln im Kühlschrank 12 Tage, im Tiefkühlfach 2 Monate aufgehoben werden, wenn man sie noch warm hineingibt, um ihr Zusammenfallen zu verhüten. Aus dem Tiefkühlfach muß man sie einen Tag vor Gebrauch in den Kühlschrank verlegen, damit sie dort einen ganzen Tag langsam auftauen können.

»Eine weiße Wolke körperloser Sahne«

Schlagsahne

Für 500 g Sahne

Zutaten:

500 g flüssige Schlagsahne*, sehr kalt aus dem Kühlschrank
50 g Streuzucker oder besser Puderzucker
1 tüte Vanillezucker
oder
400 g Crème fraîche, sehr kalt aus dem Kühlschrank
10 cl kaltes Wasser
10 cl fein gemahlenes Eis
50 g Streuzucker oder besser Puderzucker
1 Tüte Vanillezucker

Geräte:

1 große Salatschüssel, die vorher im Kühlschrank gefrostet wird (wenigstens 1 Stunde)
1 kleiner Schneebesen mit sehr biegsamen Drähten
1 Servierschüssel

Verwendung:

Feine, heiße Sauerapfeltorte (Rezept S. 396)
Pfirsich-Charlotte (Rezept S. 398)
Schokoladen-Kaffeegebäck (Rezept S. 400)
Karamelbirnen in Blätterteig (Rezept S. 402)
Millefeuille mit leichtem Crème (Rezept S. 405)

1. Man nimmt die flüssige Sahne und die gefrostete Salatschüssel aus dem Kühlschrank, gießt die Sahne in die Salatschüssel und gibt die 50 g Zucker sowie den Vanillezucker hinzu.

* *Anmerkung des Autors:* Ich ziehe für dieses Rezept süße Sahne vor, die man heute wesentlich leichter im Handel erhält als früher. Sie ist wirklich frisch im Originalzustand und noch nicht mit Milchfermenten zum Andicken verfälscht. Wenn sie auch viel flüssiger ist als ihre Schwester, die Crème fraîche, hat sie doch den gleichen Fettgehalt, ist aber feiner und delikater im Geschmack, so daß man aus ihr sehr reine, unverfälschte Schlagsahne machen kann. Aus den gleichen Gründen habe ich sie in vielen meiner Rezepte bevorzugt.

2. Dann schlägt man die Mischung mit dem Schneebesen 2 Minuten lang mit lockerer, weicher Handbewegung auf. Dabei wird die Sahne langsam zu blasigen Wolken und gewinnt das Doppelte ihres Volumens.
3. Nun beschleunigt man die Schlagbewegung für etwa 30 bis 40 Sekunden. Die Sahne wird immer dicker und wird dann fest wie Eischnee und setzt sich in den Drähten des Schneebesens fest.
4. Sobald die Sahne diese Konsistenz hat, hört man auf zu schlagen und füllt sie in eine Schale um, falls sie getrennt serviert werden soll.

Hinweise

Es ist unabdingbar, daß sowohl die Sahne als auch die Schüssel, in der sie zubereitet werden soll, sehr kalt sind. Dann wird die Schlagsahne schneller steif und luftiger.

Falls man statt der süßen Sahne Crème fraîche benutzt, ist es vorzuziehen, sie mit 10 cl Wasser und der gleichen Menge im Mixer zerschlagenes Ei zu entspannen. Dann wird die Crème leichter steif.

Man muß aufpassen, wann die Schlagsahne den Punkt erreicht hat, an dem sie so steif wie Eierschnee ist. Schlägt man dann auch nur ein paar Sekunden weiter, zerfällt die Crème in Butter und Buttermilch.

Einmal geschlagen, kann man sie 6 bis 12 Stunden im Kühlschrank aufheben. Falls sie dann wirklich etwas Wasser zieht, kann man sie mit wenigen Schlägen mit dem Schneebesen wieder aufschlagen.

»Die Universalcrème!...«

Konditor-Crème (Crème Pâtissière)

Für 1kg Crème

Zutaten:

½ Liter Milch
½ Vanillestange, der Länge nach durchgeschnitten
150 g Streuzucker
6 Eigelb
20 g Mehl
20 g Maizena

Geräte:

1 Kasserolle mit verstärktem Boden
1 Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen

Verwendung:

Erdbeertorte
Himbeertorte
Karamelbirnen-Torte
} siehe Hinweise S. 349
Karamelbirnen im Blätterteig (S. 402)
Millefeuille mit leichter Crème (S. 405)
Ali Baba (S. 407)

1. In der Kasserolle kocht man den ½ Liter Milch mit der halben Vanillestange und 50 g Streuzucker.
2. Während dieser Zeit gießt man die 6 Eigelb und die restlichen 100 g Zucker in die Salatschüssel. Diese Mischung bearbeitet man etwa 1 Minute mit dem Schneebesen, bis sie leichter und blasser wird und sich weißlich färbt.
3. Nun gibt man nach und nach gleichmäßig das Mehl und das Maizena hinzu und mischt sie kontinuierlich mit dem Schneebesen unter.
4. Dann nimmt man die Vanillestange aus dem Topf und gießt unter raschem Schlagen die Hälfte der kochenden Milch (1.) in die Salatschüssel. Ist die darin befindliche Mischung glatt geschlagen, gießt man sie sofort in die restliche Milch in der Kasserolle.
5. Dort schlägt man auf kleinem Feuer etwa eine weitere Minute (immer bis auf den Topfboden herunter durchschlagen, damit die Crème nicht ansetzt). Dann gießt man sie in die inzwischen gesäuberte Salatschüssel um.

Hinweise

Falls man die Konditor-Crème nicht sofort verwendet, streicht man über die Oberfläche mit einem kleinen Stück Butter, um die unschöne und unappetitliche Hautbildung zu vermeiden.

Will man eine köstliche und saftige Crème erhalten, so ersetzt man die 20 g Weizenmehl durch die gleiche Menge Reismehl.

Angereichert mit einigen weißen Korinthen, die man zuvor in Rum getränkt hat, ist die Crème eine ideale Füllung für Crêpes, die man rasch durch den heißen Ofen »gejagt« und beim Herausnehmen mit Likör oder Alkohol übergossen hat.

»Üppig und sinnlich«

Mandelcrème

Für 250 g Crème

Zutaten:

50 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
65 g Puderzucker } oder beides in gleichem Maß
65 g Mandelpuder } gemischt, wobei die Mischung
1 Ei sehr sorgsam geschehen muß
1 gestrichener Eßlöffel Maizena
1 Teelöffel Rum

Geräte:

1 Salatschüssel
1 Holzspachtel
1 Mixer (wahlweise)

Verwendung:

Gefüllte Äpfel (Hinweise S. 395)
Ali Baba (S. 407)

1. Man gibt die erwärmte Butter in die Salatschüssel. Dort bearbeitet man sie solange mit dem Holzspachtel, bis sie zu einer geschmeidige Pomade geworden ist.
2. Darüber gießt man als feinen Regen nach und nach die Mischung aus Puderzucker und Mandelstaub, wobei man das Ganze ständig etwa weitere 2 Minuten lang mit dem Holzspachtel durchrührt, um alles zu einer leichten Masse zu verarbeiten.
3. Nun gibt man das Ei hinzu und verarbeitet das Ganze zu einer glatten und homogenen Crème.
4. Schließlich fügt man noch den Teelöffel Maizena und den Teelöffel Rum hinzu und rührt weiter mit dem Holzspachtel, bis die Crème völlig glatt und damit fertig zur Verwendung ist.

Hinweise

- Diese Crème kann man im Kühlschrank 8 Tage aufbewahren, wobei man das Gefäß mit einer Plastikfolie hermetisch verschließen muß. Man nimmt die Crème eine halbe Stunde vor ihrem Gebrauch aus dem Kühlschrank, damit sie ihre lockere und luftige Konsistenz wiedergewinnt.
- Man kann diese Crème auch im Mixer herstellen, den man auf geringstes Tempo einstellt. Man rührt dann erst

1 Minute die Butter mit der Mischung aus Zucker und Mandelstaub, weitere 30 Sekunden nach dem Hinzufügen des Eies und schließlich noch weitere 15 Sekunden, wenn Maizena und Rum eingearbeitet werden.

- Hier ein einfaches Rezept, das an das obige anknüpft: Man schneidet einen zarten Eierkuchen in Scheiben von 2 cm Dicke, bestreicht ihn gut einen Zentimeter dick mit Mandelcrème, streut Puderzucker darüber und schiebt ihn auf dem Backblech für einige Minuten in den zuvor auf 240 Grad (Thermostat 8) vorgeheizten Backofen, damit er eine hübsche, goldbraune Farbe bekommt. Dann nimmt man ihn heraus und serviert ihn sofort auf vorgewärmten Tellern.

»Fruchtsaucen, die man immer zur Hand haben sollte«

Püree-Sauce aus Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren

Für 5 Personen

Zutaten:

300 g Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren, frisch oder tiefgefroren
200 g Streuzucker
Saft einer Zitrone

Geräte:

1 Standsieb
1 Mixer
1 Spitzsieb
1 kleiner Schöpflöffel
1 Saucière oder 1 Servierschale
1 Plastikbox mit hermetischem Verschluß

Verwendung:

Melonen-Sorbet (S. 376)
Honigeis (S. 382)
Himbeer-Soufflé (S. 384)
Crêpes Soufflées (S. 392)
Gefüllte Äpfel (S. 395: Hinweise)
Ali Baba (S. 407)

1. Die Früchte werden über dem Standsieb entstielt und, soweit notwendig, rasch unter frischem Wasser gewaschen. Man läßt sie abtropfen und trocknet sie vorsichtig auf einem Tuch.
2. Dann gibt man sie zusammen mit den 200 g Zucker in den Mixer, fügt den Zitronensaft hinzu und läßt das Ganze 2 Minuten mixen.
3. Möchte man die Sauce sehr glatt haben, gießt man das Püree anschließend durch das Spitzsieb, um auch die letzten Reste von Obstkernen oder Stücken davon auszuscheiden. Dabei drückt man mit dem kleinen Schöpflöffelrücken die Masse durch das Sieb.
4. Dann füllt man die Masse in die Saucière oder die Servierschale und kühlt sie, falls erforderlich, vor Gebrauch im Kühlschrank.

Hinweise

Wie andere Fruchtsaucen kann man auch diese in einem hermetisch verschlossenen Plastikgefäß 8 Tage im Kühl-

schrank und 2 Monate im Tiefkühlfach aufbewahren. In letzterem Fall nimmt man sie am Tage vor dem Gebrauch aus dem Tiefkühlfach und stellt sie in den Kühlschrank, um sie dort auftauen zu lassen. Wenn sie aufgetaut ist, schlägt man sie mit dem Schneebesen auf, damit sie ihre ursprüngliche homogene Struktur wiederbekommt.

Falls man im Sommer frische Johannisbeeren verwendet, empfiehlt es sich, sie mit den Traubenstielchen und auch einigen Johannisbeerblättern in den Mixer zu geben, um deren Geschmack zu erhalten. Selbstverständlich muß man dann das Püree durch das Spitzsieb passieren, wenn es aus dem Mixer kommt.

Püree-Sauce aus Aprikosen

Für 5 Personen

Zutaten:

30 vollreife, frische Aprikosenhälften (oder notfalls naturell konservierte)
25 cl Wasser
100 g Streuzucker
1 Vanillestange, der Länge nach halbiert
1 Eßlöffel Rum

Geräte:

1 mittlere Kasserolle
1 kleiner Schneebesen
1 Mixer
1 Saucière oder Servierschale
1 Plastikgefäß mit hermetischem Verschluß

Verwendung:

Birnensoufflé (S. 386)
Gefüllte Äpfel mit Aprikosen und Mandeln (S. 394)

1. In der Kasserolle kocht man zusammen die Aprikosen, die 25 cl Wasser, die 100 g Streuzucker und die Vanillestange.
2. Man läßt bei offenem Topf etwa 25 Minuten kräftig kochen, wobei die Masse etwa 1/3 ihres Volumens verlieren soll, so daß eine ziemlich dicke Marmelade entsteht.
3. Während des Kochens muß immer wieder mit dem Schneebesen durchgerührt werden, damit die Aprikosen nicht ansetzen.
4. Nach dem Kochen nimmt man die Vanillestange heraus und gießt das Übrige in den Mixer, fügt den Löffel Rum hinzu und läßt 2 Minuten mixen.
5. Dann gießt man die Sauce in die Saucière oder die Servierschale und läßt sie vor dem Gebrauch im Kühlschrank kalt werden.

Hinweise

Wie andere Fruchtsaucen, kann man auch diese in einem hermetisch verschlossenen Plastikgefäß 8 Tage im Kühlschrank und 2 Monate im Tiefkühlfach aufheben. Im letzteren Fall stellt man sie einen Tag vor Gebrauch in den Kühlschrank zum Auftauen.

Man kann diese Sauce mit 12 getrockneten Mandeln anreichern, die man in guten Delikateßläden bekommt. Man legt sie 2 Minuten in kochendes Wasser und schreckt sie dann in kaltem Wasser ab. Dann drückt man sie zwischen Daumen und Zeigefinger, um sie aus der Haut zu holen. Man teilt sie in zwei Stücke (siehe Methode S. 394) und läßt sie eine Stunde lang in einem Löffel Rum oder Kirsch ziehen.

»Für die alten Feinschmecker eine feine Blondine«

Karamelisierte Püree-Sauce aus Pfirsichen

Für 6 bis 8 Personen

Zutaten:

75 cl Wasser	Kochsirup für die Pfirsiche
400 g Streuzucker	
1 Vanillestange	
3 weiße, ungeschälte Pfirsiche	
100 g Streuzucker	Karamelsauce
4 Eßlöffel kaltes Wasser	
1 Teelöffel Zitronensaft	

Geräte:

1 mittlere Kasserolle mit Deckel
1 Schaumlöffel
1 Standsieb
1 kleine Inox-Kasserolle mit Deckel
1 kleines Küchenmesser
1 Mixer
1 Saucière oder Servierschale
1 Plastikgefäß mit hermetisch schließendem Deckel

Verwendung:

Pfirsich-Charlotte (S. 398)
Ali Baba (S. 407)

Das Kochen der Pfirsiche im Sirup:

1. In der mittleren Kasserolle kocht man zusammen die 75 cl Wasser, die 400 g Zucker und die Vanillestange.
2. Man läßt die Pfirsiche hineingleiten und bei zugedecktem Topf und auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten kochen.
3. Danach nimmt man sie mit dem Schaumlöffel aus dem Sirup, legt sie zum Abtropfen in das Standsieb und läßt sie darin abkühlen. Den Sirup hebt man im geschlossenen Topf auf. Man kann ihn zum Pochieren anderer frischer Früchte wieder verwerten.

Zubereitung der Karamelsauce:

4. Man gibt in die kleine Kasserolle die 100 g Streuzucker, die 2 Eßlöffel kaltes Wasser und den Teelöffel Zitronensaft. Man läßt alles etwa 5 Minuten schwach kochen, bis die Mischung die dunkelbraune Karamelfarbe bekommen hat.
5. Nun führt man mit der Kasserolle einige kreisförmige

Bewegungen um deren Achse aus, damit die Farbe einheitlich wird.

6. Diesem Karamel (5.) gibt man nun die anderen beiden Eßlöffel kaltes Wasser bei und deckt den Topf rasch zu, damit es durch die Zugabe von kaltem Wasser nicht zu Klumpenbildung kommt; andererseits würde ohne diese Zugabe von Wasser der Karamel beim Abkühlen fest werden.

Vollenden der Sauce:

7. Mit dem kleinen Küchenmesser schält man nun die Pfirsiche (3.) und halbiert sie vorsichtig, um die Kerne herausnehmen zu können.
8. Anschließend werden sie im Mixer 30 Sekunden zu einem feinen Püree verarbeitet. Dann die Karamelsauce (6.) zugießen und den Mixer weitere 15 Sekunden drehen lassen.
9. Die Sauce wird nun in die Saucière oder die Servierschale gegossen und vor dem Gebrauch in den Kühlschrank gestellt, bis sie kalt ist.

Hinweise

Man kann diese Sauce, wie die anderen Fruchtsaucen, im hermetisch abgeschlossenen Plastikgefäß 8 Tage im Kühlschrank und 2 Monate im Tiefkühlfach aufbewahren. Im letzteren Fall muß man sie einen Tag vor Gebrauch aus dem Tiefkühlfach herausnehmen und in den Kühlschrank zum Auftauen geben.

Selbstverständlich kann man für dieses Rezept zur Zeitersparnis konservierte Früchte in Sirup verwenden.

Diese Sauce schmeckt ebenso köstlich, wenn man die Pfirsiche durch das gleiche Gewicht Birnen ersetzt.

»Leicht zu machen und perfekt in ihrer Einfachheit«

Heiße Schokoladensauce

Für 5 Personen

Zutaten:

65 g ungezuckerter Kakaopuder
175 g Streuzucker
25 cl Wasser
25 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt

Geräte:

1 kleiner Schneebesen
1 Inox-Kasserolle mit verstärktem Boden
1 kleiner Schöpflöffel
1 Wasserbad
1 Plastikbehälter mit hermetisch schließendem Deckel

Verwendung:

Sirupbirnen mit Honigeis (S. 372, Hinweise)
Kleine Honig-Windbeutel (S. 382, Hinweise)

1. Man rührt mit dem Schneebesen Kakaopulver, Zucker und Wasser in der Kasserolle zu einem glatten, homogenen Brei.
2. Dann läßt man diese Masse 3 Minuten lang schwach kochen.
3. Nun gibt man die Butter dazu, läßt erneut 4 Minuten kochen, wobei man weiterhin mit dem Schneebesen rührt, damit die Masse nicht ansetzt.
4. Schließlich gießt man entweder die fertige Sauce sofort mit dem kleinen Schöpflöffel über das Dessert, zu dem sie bestimmt ist und serviert diesen sofort oder man hält die Sauce im Wasserbad heiß.

Hinweise

- Falls man die Sauce nicht auf einmal verbraucht, kann man sie in einem Plastikgefäß mit hermetisch schließendem Deckel 8 bis 14 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vor Gebrauch wärmt man sie einfach im Wasserbad auf, wobei man sie mit dem Schneebesen eifrig durchrührt und einen Teelöffel kaltes Wasser dazugibt, damit sie ihre ursprüngliche, weiche Glätte wiederbekommt.
- Ich habe alle erreichbaren Rezepte für Schokoladensauce durchprobiert und dieses als das einfachste und beste ausgesondert.

- Einige in Sirup gekochte, ganze Birnen (Methode S. 403), die man auf längliche Löffel Honigeis legt, finden in der Schokoladensauce ihre schlechthin ideale Ergänzung.
- Schokoladensauce ist auch ein guter Überzug für Honigkuchen.

»Samtweiche englische Creme mit dem Gemisch von Kaffee«

Kalte Sauce zu Kaffeebohnen

Für 5 Personen

Zutaten:

25 cl Milch
75 g Streuzucker
1 Teelöffel mittelfein gemahlener Kaffee
3 Eigelb

Geräte:

1 mittlere Kasserolle mit Deckel
1 Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen
1 Holzspachtel
1 Plastikfolie

Verwendung:

Schokoladen-Kaffeegebäck (S. 400)
Dasselbe in Blätterteig (Hinweise S. 401)

1. In der Kasserolle kocht man die Milch mit den 35 g Streuzucker.
2. Wenn die Milch zu steigen beginnt, gibt man den Teelöffel Kaffeepulver zu. Dann deckt man den Topf zu, während man ihn vom Feuer nimmt und 15 Minuten lang den Inhalt ziehen läßt.
3. Während dieser Zeit gibt man in die Salatschüssel die 3 Eigelb und die restlichen 40 g Zucker. Man rührt mit dem Schneebesen, bis die Mischung dünn und blaß wird.
4. Nun gibt man die Kaffeezubereitung (2.) in die Salatschüssel zu den mit Zucker geschlagenen Eiern (3.) und schlägt das Ganze kräftig durch.
5. Anschließend gießt man die Masse in die Kasserolle, setzt sie auf kleines Feuer und läßt das Ganze dick werden, wobei es keinesfalls kochen darf, was etwa 6 Minuten in Anspruch nimmt. Während dieser Zeit rührt man mit dem Holzspachtel vorsichtig und gleichmäßig durch.
6. Um festzustellen, ob die Crème »à point« ist, zieht man den Holzspachtel aus der Masse, mit dem man sie bisher umgerührt hat und zieht mit dem Finger eine Rille durch

die auf dem Spatel sitzende Crème. Wenn diese bleibt und sich nicht wieder schließt, ist die Crème richtig.

7. Nun gießt man die Crème in die vorher gereinigte Salatschüssel zurück, wobei man sie nicht durch das Spitzsieb geben darf: Dadurch bleibt sie konservierungsfähig.
8. Man läßt sie erkalten, wobei man ab und zu mit dem Holzspachtel umrührt, damit sie homogen bleibt. Man kann das Erkalten dadurch beschleunigen, daß man die Salatschüssel in ein Gefäß stellt, das zur Hälfte mit Eiswasser gefüllt ist.

Hinweise

Das Garen der »englischen Crème« muß unterhalb 80 Grad geschehen. Überschreitet man diese Temperatur, werden die Eigelb krümelig und die ganze Mischung fällt auseinander. Die Crème ist damit zerstört.

Sollte es einem passieren, daß die Crème ins Kochen gerät und »überschlägt«, gießt man sie in die Mixschüssel und läßt sie etwa 15 Sekunden durchmixen, bis sie wieder ganz glatt wird. Hat man keinen Mixer, gießt man sie in eine Flasche und schüttelt sie genauso durch, wie man einen Cocktail mixt.

Man kann diese Kaffeecrème etwa 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren,wenn man die Schüssel mit Plastikfolie fest verschließt.

»Erfrischung am Sommermorgen«

Melonensorbet

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

6 kleine vollreife Melonen, zu je etwa 300 g
15 cl Milch
100 g Streuzucker
2 Eßlöffel weißer Rum

Zutaten zur Garnitur:

200 g Walderdbeeren
1 Eßlöffel Streuzucker
1 Eßlöffel weißer Rum
12 Zweige Minze (wahlweise)
einige Erdbeerblätter

Begleitsauce:

Erdbeersauce (Rezept S. 366)

Geräte:

2 Salatschüsseln
1 feines, scharfes Messer
1 kleine Kasserolle
1 Mixer
1 Sorbetière
1 lange Servierplatte
1 Saucière

Zubereitung der Garnitur:

1. In der ersten Salatschüssel legt man die 200 g Walderdbeeren in einen Eßlöffel Streuzucker und 1 Eßlöffel weißen Rum ein und läßt sie darin im Eisschrank ziehen.

Zubereitung der Melonen in der Schale:

2. Man köpft die Melonen vorsichtig mit dem scharfen Messer. Die so erhaltenen Hüte mit dem Stiel darauf hebt man auf, nachdem man das darin sitzende Fruchtfleisch mit einem Löffel über der zweiten Salatschüssel herausgekratzt hat.
3. Das Innere der Melonen reinigt man mit dem kleinen Löffel von den Kernen und Fasern.
4. Dann holt man mit einem Eßlöffel über der zweiten Salatschüssel (2.) das Fruchtfleisch und den Saft aus den Melonen, wobei die Schalen nicht beschädigt werden dürfen, da sie als leere Gefäße erhalten bleiben.

5. Schalen und Hüte verwahrt man im Kühlschrank.

Zubereitung des Sorbets:

6. In der kleinen Kasserolle kocht man die 15 cl Milch und die 100 g Streuzucker zusammen. Dann läßt man sie erkalten.
7. Im Mixer püriert man das Fleisch der Melonen (2. und 4.) etwa 5 Minuten, wobei man am Ende etwa 60 cl glattes, flüssiges Fruchtpüree erhält.
8. Darüber gießt man die kalt gewordene Zuckermilch (6.) und die beiden Eßlöffel weißen Rum. Das Ganze läßt man weitere 15 Sekunden mixen, bis es völlig gut gemischt ist.
9. Diese Zubereitung leert man nun in die Sorbetière und läßt sie solange arbeiten, bis die Mischung dick wird und in der Kälte bindet. Das dauert etwa 20 bis 25 Minuten.

Vollenden und Anrichten:

10. Nun nimmt man die Schalen der Melonen aus dem Kühlschrank, füllt sie zur Hälfte mit dem Sorbet (9.), streut darüber die Walderdbeeren, die vorher Saft gezogen hatten (1.), und gibt das restliche Sorbet darüber.
11. Darauf setzt man die »Hüte«, die man mit den Minzezweigen besteckt hat, falls man diese bekommen hat.
12. Die lange Servierplatte legt man mit den Erdbeerblättern und anderen, dazu passenden, frischen Blättern aus und setzt die mit Sorbet gefüllten Melonen darauf. Die Erdbeersauce serviert man getrennt in einer Saucière oder man kann sie auch über das Sorbet in den Melonenschalen gießen.

»Traubensaft zum Knabbern«

Rotwein-Eis*

Für 6 Personen

Zutaten:

20 cl Wasser
200 g Streuzucker } Sirup
1 Flasche St. Émilionwein (Bordeaux)
Saft einer Orange
Saft einer Zitrone
6 frische Minzblätter (wahlweise)

Geräte:

1 mittelgroße Kasserolle
1 Salatschüssel
1 kleiner Schneebesen
1 Gefäß wie für ein Wasserbad
1 Gabel
6 Bordeaux-Gläser (Rotweingläser)

Zubereitung des Sirups:

1. In der Kasserolle kocht man zusammen etwa 1 Minute lang die 20 cl Wasser mit den 200 g Zucker. Den so erhaltenen Sirup gießt man in die Salatschüssel und läßt ihn kalt werden.

Das Eis:

2. Wenn der Sirup kalt ist, gießt man die 75 cl St.-Émilionwein sowie den Orangen- und Zitronensaft darüber und mischt das Ganze mit dem Schneebesen.
3. Die so erhaltene Mischung gießt man in die flache Schale und stellt sie dann in die Tiefkühltruhe oder das Tiefkühlfach. Die geringe Höhe der Flüssigkeit in einer Schale solcher Form läßt sie rascher binden.
4. Im Laufe des Tages rührt man mit der Gabel die Flüssigkeit immer wieder einmal durch, wobei man die Schalenwände abschabt, an denen die Flüssigkeit zuerst fest wird und rührt die festen Teile zur Mitte der Schale hin in die noch flüssigen Teile der Masse. Das setzt man so-

* *Anmerkung des Autors:* Für den Eisgries aus Rotwein benötigt man keine Sorbetière. Aber man muß ihn auf jeden Fall am Vortag zubereiten; denn die Sirupmischung (Wein, Orangen- und Zitronensaft) benötigt lange Zeit, um zu binden und die kleinen Grieskristalle zu bilden.

lange fort, bis die Mischung vollständig zu griesartigen Körnern kristallisiert ist.

Vollenden und Anrichten:

5. Dann füllt man die Bordeaux-Gläser mit diesem Eis und häufelt es mit einem Löffel zu einem Hügel.
6. Dessen Spitze schmückt man mit ein paar frischen Minzblättern, wenn man diese zur Verfügung hat.

Hinweise

Man kann diesen Weingries mit Pfirsichen, seien es solche in ihrem Sirup aus der Dose oder (in der Saison) frische und vollreife bereichern, indem man wie folgt vorgeht: Zuerst gibt man sie für 15 Sekunden in kochendes Wasser, um sie leichter schälen zu können, falls man frische Pfirsiche verwendet. Dann kocht man sie 15 Minuten lang in einem Liter Wasser mit 600 g Streuzucker und einer der Länge nach halbierten Vanillestange. Wenn sie erkaltet sind, legt man sie ungeteilt auf das Eis von St. Émilion (6.) und ziert sie mit je einem Stengel Minze mit zwei Blättern.

Im Winter kann man in der Mischung den Orangensaft durch Mandarinensaft ersetzen und so eine neue Variation zaubern.

»Nur bittere Schokolade gibt köstliches Eis«

Körniges Eis aus schwarzer Schokolade

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

½ Liter Milch
100 g Streuzucker
100 g schwarze Fondantschokolade oder »Couvertüre« oder 100 g Kochschokolade
100 g ungezuckertes Kakaopulver
25 cl Crème fraîche

Zutaten für das Eis:

20 cl Wasser
30 g Streuzucker
1 gehäufter Eßlöffel Nescafé

Geräte:

1 mittlere Kasserolle
1 Schneebesen
1 kleine Gefrierschale
1 Gabel
1 Schüssel
1 große Salatschüssel
1 Spitzsieb
1 elektrische Sorbetière
5 Sektgläser (»Flöten«), die man im Kühlschrank frostet

Am Vortag Zubereitung des Kaffee-Eises:

1. Man kocht die 20 cl Wasser mit 30 g Zucker in der Kasserolle. Dann nimmt man sie vom Feuer und löst darin mit dem Schneebesen den Nescafé auf, wobei man alles gut mischt. Anschließend gießt man die Masse in die kleine Gefrierschale.
2. Diese setzt man in das Tiefkühlfach oder die Tiefkühltruhe und rührt immer wieder mit der Gabel um, bis die Flüssigkeit bindet und kristallisiert.

Am nächsten Tag wird die Schokolade zubereitet:

3. Man gießt den halben Liter Milch und die 100 g Zucker in die Kasserolle, bringt sie zum Kochen und löst darin die 100 g Schokolade auf, die man zuvor in kleine Stücke zerbrochen hat. Man rührt sie mit dem Schneebesen ein.
4. Von dieser Milch (3.) entnimmt man 4 Eßlöffel und gibt sie nach und nach in die Schüssel, in die man zuvor die

100 g Kakao geleert hat und löst diese sorgfältig darin auf, wobei es keine Klumpen geben darf.

5. Den aufgelösten Kakao (4.) gießt man in die auf schwachem Feuer gehaltene Kochflüssigkeit und arbeitet sie dort gut mit dem Schneebesen ein.
6. Wenn die Mischung vollkommen ist, gießt man sie durch das Spitzsieb in die große Salatschüssel und mischt sie dann mit den 25 cl Crème fraîche.

Vollenden und Anrichten:

7. Die fertige Zubereitung (6.) gibt man in die Eismaschine und läßt diese etwa 20 Minuten laufen, bis die Flüssigkeit bindet und in der Kälte steif wird.
8. Nun mischt man vorsichtig mit der Gabel die Hälfte der Kaffeekristalle (2.) in das Schokoladeneis (7.).
9. Dann füllt man diese Eismischung in die Sektgläser und formt sie mit einem Löffel zu einem Hügel, auf dessen Gipfel man den restlichen Kaffeegries gibt.

»Ein Sahneeis mit dem Duft der Feldblumen«

Honigeis

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

25 cl Milch
125 g Blütenhonig (nicht nur den Honig einer Blütensorte, etwa Akazienhonig, verwenden!)
2 Eigelb
15 cl Crème fraîche

Geräte:

1 mittlere Kasserolle
1 Schneebesen
2 große Salatschüsseln
1 Spitzsieb
1 elektrische Eismaschine

Verwendung:

Sirupbirnen auf Honigeis
Honigkuchen
} Hinweise S. 372 und 355

1. In der Kasserolle kocht man die 25 cl Milch; sobald die Milch steigt, rührt man unter kräftigem Schlage mit dem Schneebesen den Honig ein und bringt das Ganze erneut zum Kochen.
2. Während dieser Zeit gibt man die beiden Eigelb in die erste Salatschüssel und schlägt sie kräftig mit dem Schneebesen auf, um nach einer Minute Schlagens die 15 cl Crème fraîche hinzuzugeben und unter weiterem Schlagen mit dem Schneebesen völlig mit den Eigelb zu vermischen.
3. Dann gießt man die Honigmilch (1.) darüber und bearbeitet das Ganze weiter kräftig mit dem Schneebesen.
4. Danach gießt man die fertige Zubereitung durch das Spitzsieb in die zweite Salatschüssel und läßt sie kaltwerden.
5. Die abgekühlte Mischung gibt man dann in die Sorbetière und läßt diese so lange laufen, bis die Masse fest wird, wozu etwa 20 bis 25 Minuten erforderlich sind.

Honigeiskuchen

Schließlich kann man mit dem Honigeis köstliche und saftige kleine Honigkuchen machen. Dazu kauft man in der Konditorei oder macht selbst (Rezept S. 355) kleine Wind-

beutel, sog. Profiteroles, mit der kleinsten Tülle am Spritzbeutel (macht neun kleine runde Teigstücke). Nach dem Backen schneidet man sie mit dem Sägemesser halb durch, füllt sie mit einem Teelöffel Honigeis, schließt sie wieder, setzt sie auf einen Teller oder auf eine Servierplatte und übergießt sie mit heißer Schokoladensauce (Rezept S. 372).

»Ein besonders üppiges Soufflé, das im Munde zergeht«

Himbeerauflauf

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

360 g Himbeeren, frisch oder tiefgefroren, letztere am Vortag zum Auftauen in den Kühlschrank gelegt
150 g Streuzucker oder besser Puderzucker
Saft einer Viertelzitrone
3 Eigelb
12 Eiweiß
1 Messerspitze Salz

Zum Buttern der Formen:

20 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
30 g Streuzucker in der Streudose

Begleitsauce:

Himbeersauce (wahlweise, Rezept S. 366)

Geräte:

1 Mixer
2 große Salatschüsseln
1 Pinsel
6 Auflaufformen in Silber oder weißem Porzellan, Durchmesser 10 cm, Höhe 5 cm
1 Schneebesen
1 Holzspachtel
1 Metallspachtel
1 Saucière

Himbeerpüree:

1. Im Mixer verarbeitet man zusammen die 360 g Himbeeren, 90 g Streuzucker und den Saft einer Viertelzitrone.
2. Wenn das Püree glatt geworden ist, gibt man die 3 Eigelb dazu, läßt den Mixer noch einmal 15 Sekunden laufen und gießt dann die fertige Masse in die große Salatschüssel.

Vorbereitung der Auflaufformen:

3. Mit den 20 g Butter pinselt man das Innere der Formen ganz aus (Boden, Seitenwände und Rand!).
4. Danach streut man sie mit den 30 g Zucker reichlich aus, dreht sie herum, damit der überschüssige Zucker herausfallen kann, der nicht an der Butter haftet.

Zubereitung des Auflaufteiges:

5. Man gibt die 12 Eiweiß und die Messerspitze Salz in die zweite Salatschüssel und schlägt sie von Hand oder elektrisch zu Schnee, der aber nicht zu fest werden darf.
6. Kurz bevor der Schnee fertig wird, gießt man in feinem Regen die restlichen 60 g Zucker darüber und arbeitet sie ein.
7. Nun nimmt man mit dem Löffel ¼ des fertigen Schnees heraus und mischt es unter das Himbeerpüree (2.), so daß es völlig mit ihm vermischt ist.
8. Erst danach arbeitet man auch den übrigen Eischnee in die Masse, wozu man den Holzspachtel benutzt und sehr sorgsam mischt und darauf achtet, daß das Ganze gut durchlüftet wird.
9. Die fertige Masse füllt man in die Formen, bis diese gestrichen voll sind. Die Oberfläche glättet man mit dem Metallspachtel. Mit dem Daumen reinigt man dann die Randflächen der Formen von der Mischung und säubert auch den äußeren Rand, damit die Soufflés beim Beginn des Backens besser steigen können.
10. Nun heizt man den Backofen auf 220 Grad (Thermostat 7) und backt die Soufflés 12 Minuten. Sie werden sofort serviert, wenn sie aus dem Ofen kommen. Dazu schmeckt besonders gut die Himbeersauce, die getrennt in der Saucière gereicht wird.

Hinweise

Das Einbuttern der Pfannen verhindert das Ansetzen. Der Zucker gibt nur eine etwas knackige Konsistenz. Deshalb muß man darauf achten, daß man das Innere der Formen nicht mit den Fingern berührt, wenn man sie vorbereitet (4.).

Um eine besonders schöne Oberfläche zu bekommen, kann man sie 3 Minuten, nachdem man sie in den Ofen geschoben hat, mit Puderzucker bestreuen.

»Leicht wie der Wind«

Leichter Birnenauflauf

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

5 vollreife Birnen von ca. 120 g pro Stück (oder 500 g in Sirup konservierte Birnen)
½ Zitrone
60 g Streuzucker
1 ½ Eßlöffel Birnenschnaps
5 Eigelb
12 Eiweiß
1 Messerspitze Salz
2 Eßlöffel Puderzucker

Sirup zum Birnenkochen:

1 Liter Wasser
100 g Streuzucker
1 Vanillestange, längs geteilt

Zum Buttern der Formen:

20 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
30 g Streuzucker aus der Streudose

Begleitsauce:

Aprikosensauce (Rezept S. 368)

Geräte:

1 Kasserolle
1 Schälmesser
1 Standsieb
1 Mixer
2 große Salatschüsseln
1 Pinsel
6 Auflaufformen in Silber oder weißem Porzellan, Durchmesser 10 cm, Höhe 5 cm
1 Schneebesen
1 Holzspachtel
1 Metallspachtel
1 Saucière

Das Birnenpüree:

1. Man gießt die Zutaten zum Sirup (Wasser, Zucker und Vanille) in die Kasserolle, setzt sie aufs Feuer und läßt sie kochen.
2. Die Birnen werden zunächst mit dem Schälmesser ge-

schält, die Stiele entfernt, ebenso die Blüten, dann reibt man sie mit der halben Zitrone ab und viertelt sie. Dann werden sie in dem Sirup 15 Minuten gekocht. Anschließend schüttet man sie in das Standsieb.

3. Dann gibt man sie in den Mixer zusammen mit den 60 g Streuzucker, dem Birnenschnaps und den 5 Eigelb, wo man alles zu einem glatten Püree mischen läßt. Dann schüttet man diese Mischung in eine große Salatschüssel.

Die Auflaufformen:

4. Das Innere der Formen (Boden, Seitenwände und Rand) leicht, aber vollständig mit den 20 g Butter einpinseln.
5. Dann streut man über die Butterschicht Zucker aus der Streudose. Um den überschüssigen Zucker zu entfernen, dreht man anschließend die Formen einfach herum und schüttelt sie.

Auflaufteig:

6. Man gibt die 12 Eiweiß und die Messerspitze Salz in die zweite Schüssel und schlägt sie darin von Hand oder elektrisch zu Eierschnee, der aber nicht zu fest werden darf. Am Ende arbeitet man noch 2 Eßlöffel Puderzukker ein.
7. Zunächst mischt man ¼ des Eierschnees mit einem Löffel in das Birnenpüree (3.) ein, mit dem es gründlich vermischt wird.
8. Dann arbeitet man nach und nach den übrigen Eierschnee ein, wobei man mit dem Holzspachtel arbeitet und darauf achtet, daß die Masse gut durchlüftet wird.

Vollenden und Anrichten:

9. Man füllt die Formen mit der Masse gestrichen voll. Dann streicht man sie mit dem Metallspachtel glatt. Mit dem Daumen streicht man die Masse vom Rand weg und wischt auch den Außenrand ab, damit das Soufflé ungehindert aufgehen kann.
10. Man heizt den Backofen auf 220 Grad (Thermostat 7) vor und backt darin die Soufflés in 10 Minuten gar. Anschließend sofort servieren. Aprikosensauce, separat in der Saucière serviert, ist als Begleitung zu empfehlen.

Hinweise

Das Geheimnis der Aufläufe: In diesem Rezept wird der Eierschnee bewußt nicht ganz so fest geschlagen, wie man es sonst gerne tut. Dadurch bleibt im Eiweiß noch die Kraftreserve, die die Soufflés beim Backen richtig aufgehen läßt.

Eine Messerspitze Salz, dem Eiweiß vor dem Schlagen beigegeben, wie es in unserem Rezept steht, löst etwas von dem Eiweiß auf und läßt den Schnee glatter werden.

Besser als den Alkohol (Birnenschnaps) sofort in das Birnenpüree (3.) einzuarbeiten, ist es, diesen in Biskuits aufzusaugen, wobei man 2 Biskuits in 6 Stücke bricht und nach

dem Tränken mit dem Schnaps in den fertigen Soufflèteig steckt (8.). Das Birnenaroma darin wird besser erhalten. Es verbessert den Geschmack.

»Auf dem Boden des Tellers ausgestreckt«

Crêpes mit Haube

Für 5 Personen

Hauptzutaten:

100 g Mehl
40 g Streuzucker
1 Messerspitze Salz (= 1 g)
1 ganzes Ei
1 Eigelb
Schalen einer halben, geschälten, ungespritzten Orange
25 cl Milch
50 g Butter
2 Eßlöffel Erdnußöl zum Ölen der Pfannen

Zutaten zum Füllen:

100 g Krokant (»Pralin«): Zucker, Mandel- und Haselnußmischung, die man in der Konditorei kaufen kann
120 g Butter
1 Eßlöffel Grand Marnier oder Cointreau

Zutaten zum Buttern der Teller:

50 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt, um die 10 Teller zu buttern, das sind also 5 g Butter pro Teller
15 cl Armagnac

Geräte:

1 Mixer
1 kleine Kasserolle
1 Salatschüssel
1 Schüssel
2 Crêpes-Pfannen mit verstärktem Boden und 15 cm Durchmesser
1 Pinsel
1 kleiner Schöpflöffel
1 Metallspachtel
10 flache Teller

Der Crêpes-Teig:

1. Man rührt im Mixer das Mehl, den Zucker, das Salz, die Eier und die Orangenschalen, gibt nach und nach die Milch dazu und mixt so lange, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Dann erhitzt man in der Kasserolle die Butter und läßt sie leicht bräunen: durch die Hitze entweicht das in ihr

enthaltene Wasser in Form von Dampf, und sie »singt« nicht mehr.

3. Wenn im Mixer die Milch ganz in den Teig eingearbeitet ist (1.), gibt man auch die Butter dazu und läßt das Ganze noch einmal 15 Sekunden durchmixen.
4. Anschließend gibt man den Teig in die Salatschüssel und läßt ihn ½ Stunde ruhen.

Die Füllung:

5. Die Mixschüssel wird gereinigt, danach mixt man die 100 g Krokant, 120 g Butter und den Eßlöffel Likör so lange, bis man einen homogenen, glatten Brei erhält. Den gießt man dann in die Schüssel.

Das Backen der Crêpes:

6. Man ölt die beiden Pfannen mit dem Pinsel ein.
7. Dann erhitzt man sie bei mittlerem Feuer und gibt mit dem kleinen Schöpflöffel je 4 cl des gut gerührten Teiges (4.) in jeweils die Mitte der Pfanne, die man dann rasch in kreisender Bewegung so über die ganze Pfanne verteilt, daß der ganze Pfannenboden gleichmäßig und dünn mit Teig bedeckt ist.
8. Man läßt jeden Crêpe von jeder Seite 1 Minute bräunen. Um ihn umzudrehen, fährt man vorsichtig mit dem Metallspachtel darunter. Ist die zweite Seite fertig, läßt man die Crêpes auf einen Teller gleiten, auf dem man sie aufstapelt. So backt man nacheinander die 10 Crêpes.

Vollenden und Anrichten:

9. Wenn die Crêpes fertig sind, legt man sie auf den Arbeitstisch. Mit dem Metallspachtel bestreicht man sie einseitig mit einer feinen Schicht der Füllung (5.).
10. Mit dem Pinsel bestreicht man nun die 10 Teller mit Butter. Darauf legt man die Crêpes, bestrichene Seite nach oben. Im Moment vor dem Servieren gibt man sie ganz kurz, 30 Sekunden, in den zuvor auf 250 Grad (Thermostat 9–10) geheizten Backofen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen übergießt man jeden Crêpe mit einem Eßlöffel Armagnac – aber bitte nicht anzünden! Man serviert 2 Crêpes pro Person, wobei man natürlich zwei Partien für den Durchgang durch den Backofen vorsehen muß.

Hinweise

Den Crêpeteig kann man am Vortag zubereiten. In diesem Fall muß man ihn vor dem Backen mit dem Schneebesen erneut kräftig aufschlagen, damit die Butter ganz eingearbeitet ist – sie hat immer die Tendenz, an die Oberfläche zu steigen.

Man kann auch die Arbeit des Backens wie auch des nochmaligen Erhitzens auf den Vortag verlegen. In diesem Fall legt man sie flach auf den Arbeitstisch, wenn sie aus der Pfanne kommen, besser noch auf den Backgrill aus dem Backofen. Wenn sie dann erkaltet sind, legt man sie zwi-

schen zwei Tellern aufeinander und gibt sie in den Kühlschrank. Am nächsten Tag nimmt man sie eine halbe Stunde vor dem Verbrauch aus dem Kühlschrank, damit sie aufweichen und die Küchentemperatur annehmen.

»Das Meisterstück der Sonntagsköche«

Crêpes-Auflauf

Für 6 Personen

Hauptzutaten:

Crêpes-Teig:
- 100 g Mehl
- 40 g Streuzucker
- 1 Messerspitze Salz (= 1 g)
- Schalen einer halben ungespritzten Orange
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 25 cl Milch
- 50 g Butter

2 Eßlöffel Öl, um die Pfannen zu ölen

3 vollreife Birnen von je 120 g Gewicht (oder in Sirup aus der Dose)

Soufflé-Teig:
- ½ Zitrone
- 1 Eßlöffel Birnenschnaps
- 6 Eigelb
- 10 Eiweiß
- 1 Messerspitze Salz

50 g Butter, auf Zimmertemperatur erwärmt, zum Buttern der langen Backform

Streuzucker aus der Dose

Begleitsauce:

20 cl Himbeersauce (Rezept S. 366)

Geräte:

1 Mixer
2 kleine Kasserollen
2 Salatschüsseln
2 Crêpes-Pfannen mit verstärktem Boden und 15 cm Durchmesser
1 Pinsel
1 kleiner Schöpflöffel
1 Metallspachtel
1 Holzspachtel
1 Schneebesen
1 große Salatschüssel
1 große, lange Backform
5 flache, heiße Teller

Die Crêpes:
1. Man bereite die Crêpes so zu wie im Rezept S. 389

Der Soufflé-Teig:
2. Siehe Rezept S. 386

Vollenden der Crêpes:
3. Nach dem Backen legt man die Crêpes flach auf den Arbeitstisch.
4. Die Mitte jedes Crêpes füllt man mit reichlich 3 Eßlöffeln des Birnensoufflé-Teiges (2.).
5. Dann faltet man die Crêpes in Form von Apfeltörtchen.
6. Mit dem Pinsel verstreicht man nun die 50 g Butter in der langen Backform bzw. auf dem Backblech.
7. Darauf legt man die 10 gefüllten Crêpes, überstreut sie mit Puderzucker und läßt sie 6 bis 8 Minuten im Ofen backen, wobei man den Backofen vorher auf 220 Grad (Thermostat 8) vorgeheizt hat.

Anrichten:
8. Die Form oder das Backblech nimmt man aus dem Ofen und fährt vorsichtig mit dem Metallspachtel unter jeden Crêpe. Man legt je zwei auf jeden Teller und gießt die Himbeersauce herum.

Hinweise

Ehe man sich an dieses Rezept wagt, sollte man einige Male die Birnensoufflés produziert haben. Ihre Zubereitung wird schon bald zum Kinderspiel – und die Freunde vor Neid erblassen lassen.

Die Backzeit könnte zu kurz erscheinen; sie reicht aber aus: Goldene Regel für den Auflauf, der innen stets weich bleiben muß.

»Gute, saftige und bauchige Äpfel...«

Gefüllte Äpfel nach Hausfrauenart mit Aprikosen und Mandeln

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

8 frische oder getrocknete Mandeln
4 ganze, getrocknete Aprikosen
1 gestrichener Teelöffel Streuzucker } Fruchtfüllung
2 Eßlöffel Rum
4 Äpfel zu 200 g (Goldreinetten, Calville, Golden Delicious...)
8 reichliche Teelöffel Butter
8 reichliche Teelöffel Streuzucker
8 Eßlöffel Wasser

Begleitsauce:

20 cl Aprikosensauce (Rezept S. 368)

Geräte:

1 kleines Küchenmesser
1 Schüssel
1 Schälmesser
1 runde oder ovale, emaillierte Schale
1 Wasserbad

Die Fruchtfüllung:

1. Falls die Mandeln frisch sind, knackt man die Schalen und löst ihre Haut mit dem kleinen Küchenmesser ab.
2. Falls sie getrocknet sind, wirft man sie für 2 Minuten in kochendes Wasser, läßt sie dann abkühlen und preßt sie mit Daumen und Zeigefinger aus der Haut heraus.
3. Man teilt sie der Länge nach mit dem kleinen Küchenmesser in zwei Teile.
4. Dann wäscht man die Aprikosen unter laufendem Hahn und schneidet sie in kleine Kuben von 1 cm Seitenlänge.
5. Dann legt man sie mit den Mandelhälften für 1 Stunde in die Schüssel, bedeckt sie mit dem gestrichenen Teelöffel Zucker und den zwei Eßlöffeln Rum und läßt sie durchziehen.

Die Äpfel:

6. Man schält die 4 Äpfel sorgfältig mit dem Schälmesser, wobei die Stiele nicht weggenommen werden dürfen. Dann schneidet man oben rundum eine dicke Scheibe

mit dem Stiel ab, so daß eine Art Hut entsteht, den man aufhebt.

7. Dann schneidet man mit dem Schälmesser das Kernhaus heraus, so daß alle Kerne entfernt sind und an ihre Stelle füllt man die Mischung aus Aprikosenstücken und Mandeln (5.).
8. So gefüllt stellt man die Äpfel in die emaillierte Schale, gießt die Flüssigkeit darüber, in der die Aprikosen und Mandeln gezogen haben (5.), gibt auf jeden Apfel einen reichlichen Löffel Butter und deckt dann den Hut (6.) darüber.
9. Nun überzuckert man jeden Apfel mit einem Löffelchen Zucker. Rund um die Äpfel gießt man die 8 Eßlöffel Wasser und verteilt auf die Platte in Flöckchen die restlichen 4 Teelöffel Butter.
10. Der Backofen wird auf 220 Grad (Thermostat 7) geheizt. Darin schmort man in etwa 30 bis 40 Minuten die Äpfel, die dabei ihre Form behalten müssen und nicht zu Kompott zerfallen dürfen.
11. Nach der halben Schmorzeit übergießt man die Äpfel mit dem eigenen Saft und gibt über jeden von ihnen den zweiten Teelöffel Zucker.
12. Während die Äpfel zu Ende schmoren, wärmt man in dem Wasserbad die Aprikosensauce.

Vollenden und Anrichten:

13. Nun nimmt man die Platte aus dem Ofen, gießt die 20 cl Aprikosensauce über die Äpfel und präsentiert sie so seinen Gästen.

Hinweise

Die 4 Teelöffel Zucker, die man nach der halben Kochzeit über die Äpfel streut, können durch Mandelcrème (Rezept S. 364) ersetzt werden, wobei man die gleiche Menge braucht.

Man kann auch die Aprikosen und die Mandeln durch Saisonfrüchte mit roter Farbe ersetzen: entsteinte Kirschen, Erdbeeren oder Himbeeren. Man übergießt dann die Äpfel, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Himbeersauce (Rezept S. 366). Im Sommer kann man dieses einfache Dessert auch gefroren servieren.

»Eine Apfeltorte ohne Kompott oder Kofitüre«

Feine, heiße Sauerapfeltorte

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

8 kleine Äpfel, Reinetten oder Golden, zusammen etwa 1 kg
Saft einer halben Zitrone
1 Handvoll Mehl
400 g Blätterteig frisch oder tiefgefroren (Rezept S. 352)
200 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
120 g Streuzucker

Begleitung:

Schlagsahne (Rezept S. 360)

Geräte:

1 Schälmesser
1 Küchenmesser
1 Salatschüssel
1 Teigroller
4 Dessertteller, Durchmesser 17 cm
4 flache, heiße Teller
1 Saucière

Die Äpfel:

1. Man schält die Äpfel mit dem Schälmesser, halbiert sie mit dem Küchenmesser, schneidet das Kernhaus heraus und teilt dann jede Hälfte in mondförmige Stücke von etwa 1 ½ cm Dicke.
2. Diese legt man in die Salatschüssel und beträufelt sie mit Zitronensaft, damit sie nicht dunkel werden, wobei man sie mit der Hand herumdreht.

Die Blätterteigböden:

3. Zuerst mehlt man den Arbeitstisch leicht ein.
4. Den Blätterteig teilt man in 4 Teile à je 100 g, die man zu Kugeln formt. Diese rollt man auf dem Arbeitstisch mit dem Teigroller zu runden Platten von 17 cm Durchmesser und 2 cm Dicke aus. Falls man befürchtet, das nicht gleich sauber hinzubekommen, rollt man den Teig rechteckig aus, legt einen Dessertteller darauf und schneidet mit dem kleinen Küchenmesser in die Teigböden, 1 cm vom Rand entfernt, eine kreisförmige Rille in einer Tiefe von ebenfalls 1 cm Tiefe. Sie ermöglicht es dem Rand, gut aufzugehen und einen richtigen Tortenrand zu bilden.

Vollenden und Anrichten:

5. Dann belegt man die Böden innerhalb dieses Einschnittes mit den Apfelstücken in Form von Rosetten so, daß die Torten bis an den Einschnitt dicht belegt sind. Darüber gibt man die 100 g Butter in Flöckchen, also 25 g pro Boden und überstreut anschließend noch mit den 60 g Zucker, also 15 g pro Torte.
6. Der Backofen wird auf 220 Grad (Thermostat 7) vorgeheizt. Darin backt man die Torten innerhalb 30 Minuten gar. Nach der halben Backzeit gibt man die restliche Butter und den übrigen Zucker über die Torten.
7. Nach dem Backen haben die Torten hübsche, goldbraune Farben angenommen, während die Äpfel eine Karamelschicht tragen. Man serviert die Torten heiß aus dem Ofen und gibt je nach Geschmack getrennt in der Saucière entweder Schlagsahne oder einfach Crème fraîche dazu.

Hinweise

Falls man keinen Blätterteig zur Verfügung hat, kann man das Rezept ebensogut mit Torten-Teig ausführen (Rezept S. 350).

Wenn man in gleicher Weise andere frische Früchte mit Butter und Zucker durchtränkt, während die Torten gebakken werden, kann man je nach Saison ebensogut die Torten mit entsteinten Kirschen, halbierten Aprikosen, Pfirsichen, Birnen usw. anfertigen.

Man kann auch die Tortenböden zubereiten (4. und 6.), sie mit den vorgesehenen Früchten belegen und sie einfrieren. Man nimmt sie dann aus dem Tiefkühlfach, wenn man sie braucht und backt sie ebenfalls 30 Minuten. In diesem Fall sollte man allerdings sehr saftige Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren besser nicht nehmen: ihr Einfrieren ist schwierig.

»Eine Nachspeise, wie sie früher die Kinder liebten«

Pfirsich-Charlotte

Für 8 Personen

Hauptzutaten:

5 Blätter Gelatine (10 g)
½ Liter Milch
1 Vanillestange, der Länge nach aufgeschnitten
200 g Streuzucker } Teig für die Charlotte
5 Eigelb }
2 Pfirsiche in Sirup
18 Löffelbiskuits
250 g Schlagsahne

Sauce:

50 cl Pfirsich-Karamel-Sauce (Rezept S. 370)

Geräte:

3 Salatschüsseln, davon eine im Kühlschrank gefrostet
1 Inox-Kasserolle mit Deckel
1 kleiner Schneebesen
1 Holzspachtel
1 Küchenmesser
1 runde Charlotte-Form (Durchmesser 18 cm, Höhe 10 cm)
1 kleiner Schneebesen mit sehr weichen Drähten
1 tiefe, runde Servierschale

Die Charlotte-Crème:

1. Die Gelatine legt man in die mit kaltem Wasser gefüllte, erste Salatschüssel zum Weichen und Quellen.
2. In der Kasserolle bringt man ½ Liter Milch mit der Vanillestange und 100 g Zucker zum Kochen. In dem Augenblick, wo die Milch steigt, deckt man den Topf zu, zieht ihn vom Feuer und läßt die Vanille 5 Minuten darin ziehen.
3. Während dieser Zeit gibt man die 5 Eigelb und die übrigen 100 g Zucker in die zweite Salatschüssel. Man bearbeitet beides zusammen 2 Minuten mit dem Schneebesen, bis die Mischung locker wird und eine leicht weißliche Färbung annimmt.
4. Nach und nach gießt man die Milch (2.) in die Salatschüssel über die Mischung aus Eigelb und Zucker (3.), wobei man weiterhin rasch und kräftig mit dem Schneebesen schlägt.

5. Dann gießt man das Ganze in die Kasserolle zurück, setzt diese auf kleine Flamme und läßt die Masse eindicken, wobei sie keinesfalls kochen darf: vorsichtig, aber beständig mit dem Holzspachtel durchrühren! Das dauert etwa 6 bis 8 Minuten. Die Crème ist fertig und hat die richtige Dicke, wenn man mit dem Holzspachtel durch den Teig auf seinem Blatt mit dem Finger eine Rille zieht und diese sich nicht mehr schließt.
6. Man gibt dann die Masse unmittelbar zurück in die gereinigte Salatschüssel und fügt die Gelatineblätter hinzu, die sich darin auflösen (1.).
7. Nun läßt man die Masse erkalten, wobei man immer wieder einmal mit dem Holzspachtel durchrührt, damit sie homogen bleibt. Man kann das Abkühlen beschleunigen, indem man die Salatschüssel in eine Wanne stellt, die zur Hälfte mit kaltem Wasser und Eiswürfeln gefüllt ist.

Früchtegarnitur und Form:

8. Man läßt die Pfirsiche aus dem Sirup abtropfen und schneidet sie in kleine Würfel von 2 cm Seitenlänge.
9. Dann tapeziert man Seitenwände und Boden der Form dicht mit den Löffelbiskuits, wobei man sie fest aneinanderdrückt und mit der glatten Seite nach außen legt. Überstehende Teile schneidet man am Bordrand ab.

Die Schlagsahne:

10. Man nimmt die gefrostete Salatschüssel aus dem Kühlschrank, gießt die Sahne hinein und schlägt sie mit dem elastischen Schneebesen zunächst sanft etwa eine Minute, dann stärker etwa 5 Minuten, bis die Crème die Festigkeit von Eierschnee erreicht hat.

Vollenden und Anrichten:

11. Zunächst arbeitet man die Pfirsichwürfel in die Charlotte-Crème (7.) ein. Wenn diese dann in der Kälte fest wird, gibt man die Schlagsahne (10.) darüber und arbeitet sie mit dem Holzspachtel vollständig ein, wobei die Mischung gut gehoben und gelüftet werden muß.
12. Mit der fertigen Mischung füllt man die Charlotte-Form, die vorher mit den Löffelbiskuits ausgelegt wurde (9.) und stellt die gefüllte Form etwa 1 ½ Stunden in den Kühlschrank.
13. Danach nimmt man sie heraus, stürzt sie auf die tiefe Schale und übergießt die Charlotte reichlich mit der Pfirsich-Karamel-Sauce.

Hinweise

Die Pfirsiche kann man durch Birnen ersetzen, ebenso durch Erdbeeren und Himbeeren. Gut schmecken auch Äpfel: Man schneidet sie in Würfel, kocht sie 1 Minute in Sirup, läßt sie abtropfen und dann in einem Eßlöffel Calvados ziehen.

Die Charlotten kann man 1 oder 2 Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank aufheben.

»Ein Dessert für die Damen«

Schokoladen-Marquise

Für 5 Personen

Hauptzutaten:

145 g schwarze Bruchschokolade
7 Eigelb
250 g Streuzucker
300 g Butter, auf Küchentemperatur erwärmt
165 g ungezuckertes Kakaopulver
500 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
14 Löffelbiskuits
1 Tasse starker, ungesüßter Kaffee

Sauce:

Kaffeesauce (Rezept S. 374)

Geräte:

1 kleine Kasserolle
3 Salatschüsseln, davon eine im Kühlschrank gefrostet
1 Schneebesen
1 Holzspachtel
1 Schneebesen mit elastischen Drähten
1 Pinsel
1 Charlotte-Form mit 17 cm Durchmesser
1 längliche Servierplatte in Porzellan, die kalt gestellt wird

1. In der kleinen Kasserolle schmilzt man im Wasserbad oder im vorher auf 170 Grad (Thermostat 5) erhitzten Backofen die 145 g Bruchschokolade.
2. Dann gibt man in die erste Salatschüssel die 7 Eigelb mit den 250 g Zucker. Beides schlägt man mit dem Schneebesen etwa 2 Minuten, bis die Mischung leichter und blasser wird und sich weißlich verfärbt.
3. Da hinein arbeitet man mit dem Holzspachtel die geschmolzene Schokolade, wobei man das Ganze gründlich hebt und mischt.
4. In der zweiten Salatschüssel rührt man mit dem Schneebesen die erwärmte Butter glatt.
5. Dann gibt man kontinuierlich unter heftigem Schlagen das Kakaopulver hinzu, wobei man solange weiterschlägt, bis man eine völlig homogene Paste erhält.

6. Diese gibt man in die Schokoladenmasse (3.) und mischt alles sorgfältig mit dem Schneebesen durch.
7. In der dritten Salatschüssel schlägt man die 500 g Sahne mit 50 g Puderzucker steif. Man leert sie über die Mischung (6.) und rührt das Ganze mit dem elastischen Schneebesen so lange, bis man eine absolut homogene Mischung hergestellt hat.
8. Nun tränkt man mit dem Pinsel die Löffelbiskuits mit dem ungezuckerten, kalten Kaffee.
9. Mit den kaffeegetränkten Biskuits tapeziert man dann die Seitenwände und den Boden der Form.
10. Dann gießt man die Schokoladencrème darüber (7.) und läßt sie im Kühlschrank 2 bis 3 Stunden fest werden, bevor man sie serviert.
11. Danach stürzt man die Form auf die längliche Servierplatte und übergießt den Eiskuchen der Länge nach mit der Kaffeesauce, sie paßt hervorragend zu dieser Marquise.

Hinweise

Die Mischung aus Schlagsahne und Schokoladencrème (7. und 6.) muß sich ein wenig setzen und zusammengehen. Die dabei stattfindende gegenseitige Durchdringung und Konzentration der beiden verschiedenen Elemente bewirkt erst, daß diese so saftig und wohlschmeckend wird.

Man kann sich auch die Freude machen, das Innere der Marquise mit Streifen eingemachter Orange (Technik S. 410) und Biskuitstückchen zu spicken, die man vorher in einem Rumsirup getränkt hat.

Marquise im Blätterteig:

Um ein besonders festliches Dessert zu bereiten, legt man eine feine Scheibe der gefrorenen Schokoladenmarquise, die man von den Biskuits befreit hat, in leichten Blätterteig, den man auseinandergeschnitten hat, als er aus dem Ofen kam. (Rezept S. 352)

Auch dazu paßt die Kaffeesauce ausgezeichnet, die man dann aber getrennt in einer Saucière serviert.

»Die luftigste der üppigen Torten«

Karamelbirnen in Blätterteig

Für 4 Personen

Hauptzutaten:

200 g frischer oder tiefgefrorener Blätterteig (Rezept S. 352)
1 Liter kaltes Wasser
1 Zitrone
} zum Einweichen der Birnen
4 vollreife Saisonbirnen von je etwa 120 g Gewicht Doyenne de Camice, Williams, Hardy-Butterbirne...) oder in Sirup eingemacht
1 ½ Liter Wasser
200 g Streuzucker
1 längs geschnittene Vanillestange
} Sirup zum Birnenkochen
1 Handvoll Mehl
1 geschlagenes Ei zum Bepinseln des Blätterteigs

Zutaten für die Garnitur:

4 Eßlöffel Konditorcrème (Rezept S. 362)
4 Eßlöffel Schlagsahne, gefroren
1 gestrichener Eßlöffel Streu- oder besser Puderzucker
} Schlagsahne
1 Messerspitze Vanillezucker im Beutel
1 Teelöffel Birnenschnaps
4 gehäufte Eßlöffel Streuzucker

Geräte:

2 Salatschüsseln, davon eine im Kühlschrank gefrostet
1 Schälmesser
1 Küchenmesser
1 Kasserolle
1 Tuch
1 Teigroller
1 großes Tranchiermesser
1 Pinsel
1 kleiner Schneebesen
1 Eisen zum Karamelisieren, das man in Konditoreibedarfsgeschäften bekommt
1 Schüssel
1 Sägemesser
4 flache Teller oder
1 längliche Servierplatte
} vorgewärmt
1 Metallspachtel

Am Vortag:

Zubereitung des Blätterteiges (S. 352)
Zubereitung der Konditorcrème (S. 362)

Am nächsten Tag:

Zubereitung der frischen Birnen:

1. In die erste Salatschüssel gießt man den Liter Wasser und drückt den halben Zitronensaft hinein.
2. Die Birnen schält man mit dem Schälmesser, halbiert sie mit dem Küchenmesser und schneidet das Kernhaus heraus. Dann reibt man sie von allen Seiten mit der zweiten Zitronenhälfte ein, damit sie sich nicht verfärben und wirft sie in das Zitronenwasser (1.).
3. Nun läßt man in der Kasserolle 1 ½ Liter Wasser, 200 g Zucker und die halbierte Vanillestange kochen und gibt die Birnenhälften hinein. Sie müssen 15 Minuten kochen, wobei man das Tuch so darüber deckt, daß die Kasserolle ganz von ihm verschlossen wird. Anschließend abkühlen lassen.

Die Blätterteigstücke:

4. Der Arbeitstisch wird eingemehlt. Darauf rollt man den Blätterteig mit dem Teigroller so aus, daß ein Viereck von 12 cm Seitenlänge und 4 mm Dicke entsteht.
5. Mit dem Tranchiermesser schneidet man in dieses erste Viereck 4 kleine Vierecke von je 6 cm Länge.
6. Diese legt man umgedreht auf das Backblech. Um sie goldbraun werden zu lassen, pinselt man ihre Oberseiten sorgfältig mit geschlagenem Ei ein. Dabei muß man sehr aufpassen, daß keine Eitropfen auf den Teig kommen. Sie würden dem gleichmäßigen Aufgehen der Teilchen beim Backen schaden. Dann backt man sie auf 220 Grad (Thermostat 7) im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten.

Die Schlagsahne:

7. Aus dem Kühlschrank nimmt man die gefrostete Salatschüssel, gießt die Sahne hinein, dazu Puderzucker, Vanillezucker und schlägt das Ganze mit dem Schneebesen zunächst 1 Minute vorsichtig, dann weitere 5 Minuten rasch (Methode S. 360), bis die Crème die Festigkeit von Eierschnee bekommt.

Vollenden und Anrichten:

8. An dem Feuer bringt man das Karameleisen zum Glühen, so daß es richtig rot ist.
9. In der Schüssel mischt man mit dem Schneebesen die 4 Eßlöffel Konditorcrème mit dem Teelöffel Birnenschnaps, bis eine glatte Mischung entsteht.
10. Mit dem kleinen Küchenmesser schneidet man nun die Birnenhälften in feine Scheiben (3.).
11. Wenn die Blätterteigstücke fertiggebacken sind, nimmt man sie aus dem Ofen und schneidet sie mit dem Sägemesser der Dicke nach in zwei Hälften. Die Unterteile legt man entweder auf die Teller oder die längliche Servierplatte, die gut vorgewärmt wurden.

12. Mit dem Metallspachtel bestreicht man nun jedes Oberteil der halbierten Teilchen mit einem Eßlöffel Konditorcrème (9.), legt darauf zwei feingeschnittene Birnenhälften (10.), bestreut sie mit einem Eßlöffel Zucker und hält das stark glühende Karameleisen so lange darauf, bis der Zucker zu Karamel wird.
13. Die Unterteile der Blätterteigstücke garniert man mit einem großen Eßlöffel Schlagsahne (7.) und setzt die Oberteile mit den Birnen darauf. Sofort servieren.

Hinweise

Falls man keine süße Sahne zur Verfügung hat, kann man sie durch 2 Eßlöffel Crème fraîche ersetzen, die man mit 2 Eßlöffeln Wasser streckt.

Um die Schlagsahne korrekt zu machen und zu verhindern, daß sie zu Butter umschlägt, müssen unbedingt Schüssel, Wasser und Sahne sehr kalt aus dem Kühlschrank kommen.

Aus dem gleichen Grunde darf man sie nicht zu lange schlagen.

Falls man kein rundes Karameleisen zur Verfügung hat, kann man sich mit einem anderen flachen Eisen von 5 bis 6 cm Länge helfen.

Etwas einfacher herzustellen ist das Rezept, wenn man die in Sirup gekochten Birnen durch Orangenscheiben einer guten Konfitüre ersetzt, die man nicht karamelisieren muß.

»Ein orientalischer Traum von 1001 Blättern«

Millefeuille mit leichter Crème

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Handvoll Mehl
360 g Blätterteig, entweder frisch oder tiefgefroren (Rezept S. 352)
250 g Konditorcrème (Rezept S. 362)
80 g Schlagsahne, sehr kalt im Kühlschrank aufbewahrt } Schlagsahne
10 g Streu- oder besser Puderzucker }
30 g Puderzucker in der Streudose

Geräte:

1 Teigroller
1 scharfes Messer
1 Gabel
1 Kuchengrill
1 kleiner Schneebesen
1 Salatschüssel, im Kühlschrank gefrostet
1 kleiner Schneebesen mit elastischen Drähten
1 Holzspachtel
1 Metallspachtel
1 längliche Servierplatte
1 langes, scharfes Sägemesser

Zubereitung des Tausendblätter-Teigs:

1. Der Arbeitstisch wird leicht eingemehlt. Darauf rollt man den Blätterteig mit dem Teigroller zu einem Rechteck aus, das bei einer Dicke von 2 mm 20 zu 45 cm groß ist.
2. Mit dem scharfen Messer schneidet man aus diesem Rechteck 3 rechteckige Streifen von je 15 cm zu 20 cm.
3. Man feuchtet nun das Backblech an und legt die 3 Teigstreifen darauf. Dabei sticht man ihre ganze Oberfläche mit der Gabel ein, damit sie beim Backen nicht zu sehr aufgehen.
4. Dann heizt man den Backofen auf 220 Grad (Thermostat 7) vor. Darin backt man die Streifen 20 Minuten. Falls der Backofen zu klein ist, um alle drei Streifen auf einmal aufzunehmen, backt man sie in zwei Partien.

5. Danach nimmt man sie heraus und legt sie zum Auskühlen auf den Kuchengrill, sie sollen eine schöne, dunkelbraune Farbe haben.

Zubereitung der leichten Crème:

6. Während der Blätterteig im Ofen ist, macht man die Konditorcrème und kühlt sie rasch ab, wobei man sie gut mit dem Schneebesen rührt und lüftet.
7. Man nimmt die gefrostete Salatschüssel aus dem Kühlschrank, gießt die 80 g süße Sahne und 10 g Puderzucker hinein, dann schlägt man das Ganze zuerst 1 Minute langsam, bis die Sahne steif ist (Methode S. 360).

Vollenden und Anrichten:

8. Nun gießt man die Konditorcrème (6.) zu der Schlagsahne (7.) und hebt beide mit dem Holzspachtel untereinander, wobei man sie bestmöglich lüftet und hebt, um ihre lockere Konsistenz zu erhalten.
9. Eine Hälfte dieser Mischung streicht man dann mit dem Metallspachtel auf einen der drei Blätterteigstreifen, die andere Hälfte auf den zweiten (5.), den man dann auf den ersten aufsetzt. Ihn wiederum bedeckt man mit dem dritten Streifen des Teiges und zwar mit der glatten Seite nach oben. Diese bestreut man dicht mit den 30 g Puderzucker so, daß er eine gleichmäßig weiße Fläche bildet. Man setzt das Ganze auf die Servierplatte und schneidet es vorsichtig vor den Gästen mit dem scharfen Sägemesser auf.

Hinweise

Der Blätterteig hat zuweilen die Tendenz, sich im Backofen zusammenzuziehen. Das kann man dadurch verhindern, daß man bereits am Vorabend den Teig ausrollt und in die drei Streifen schneidet, die man dann die ganze Nacht im Kühlschrank ruhen läßt, wobei man sie mit Plastikfolie zudeckt.

In der Erdbeer- und Himbeerzeit kann man unter die leichte Crème (8.) 250 g frische Früchte mischen. Einige von ihnen hebt man auf, um den Kuchen am Schluß damit zu verzieren.

Es ist eine nette Spielerei, in die Zuckerschicht oben auf den Kuchen ein Karamelschachbrett zu machen. Dazu läßt man eine feine Metallnadel über der Gasflamme bis zur Weißglut heiß werden und zeichnet mit ihr das gewünschte Muster in die Zuckerschicht.

»Baba mit 40 Düften«

Ali Baba

Für 8 bis 10 Personen

Hauptzutaten:

65 g kandierte Orangenschalen } in Delikateßgeschäften zu kaufen
30 g kandierte, verschiedene Früchte }
30 g Smyrnatrauben
250 g frischer Hefeteig (Rezept S. 357)
25 g zerlassene Butter zum Fetten der Formen

Zutaten für den Sirup zum Tränken des Kuchens:

½ Liter Wasser
350 g Streuzucker
10 cl Rum

Zutaten für die Garnitur:

500 g Konditorcrème (Rezept S. 362)
250 g Mandelcrème (Rezept S. 364)
80 g Puderzucker aus der Streudose

Sauce:

Himbeersauce (Rezept S. 366)
Pfirsich-Karamel-Sauce (Rezept S. 370)

Geräte:

1 Küchenmesser
1 Standsieb
1 Salatschüssel
1 Holzspachtel
2 runde Kuchenformen, Durchmesser je 14 cm
1 Pinsel
1 Kuchengrill
1 kleine Kasserolle
1 Sägemesser
1 große, tiefe Schale
1 kleiner Schöpflöffel
1 Metallspachtel
1 große Servierplatte
2 Saucièren

Am Vortage wird der Teig zubereitet:

1. Mit dem Küchenmesser schneidet man die 65 g kandierten Orangenschalen in Vierecke mit 1 cm Seitenlänge, dann die 30 g kandierten Früchte in Kuben mit 1 cm Höhe.

2. Die Smyrnatrauben werden in frischem Wasser gewaschen und im Standsieb gut abgetropft.
3. Den Hefeteig gibt man in die Salatschüssel und arbeitet mit dem Holzspachtel Orangen, Früchte und Smyrnatrauben ein.
4. Danach läßt man den Teig 20 Minuten bei Küchentemperatur ruhen: die in ihm enthaltene Hefe läßt ihn aufgehen.
5. Anschließend schlägt man ihn mit dem Holzspachtel durch, so daß er zusammenfällt, flach wird und wieder völlig homogen ist.

Backen und Tränken der Babas:

6. Zunächst fettet man die beiden Formen gründlich mit den 25 g zerlassener Butter mit dem Pinsel ein. Dann füllt man sie mit je der Hälfte des Teiges.
7. Nun läßt man sie stehen, damit der Teig erneut bei Küchentemperatur etwa 40 Minuten gehen kann. Die kandierten Früchte verlangsamen das Gehen. Man wartet, bis der Teig den Rand der Formen erreicht hat.
8. Inzwischen heizt man den Backofen auf 200 Grad (Thermostat 6) vor und backt darin die Kuchen etwa 18 bis 20 Minuten. Anschließend stürzt man sie aus der Form mit der Kruste nach unten auf einen Backgrill, damit sie einige Minuten ausdünsten können.
9. Während die Kuchen backen, kocht man in der Kasserolle den halben Liter Wasser mit den 350 g Zucker. Vom ersten Aufkochen an, wenn der Zucker vollends geschmolzen ist, zieht man den Topf vom Feuer und läßt den so gewonnenen Sirup etwas abkühlen, ehe man die 10 cl Rum hinzufügt.
10. Nun setzt man den Kuchengrill (8.) in die große, tiefe Schale und übergießt die Babas reichlich mit dem warmen Sirup (9.), wozu man den kleinen Schöpflöffel benutzt. Allen in die Schale abgelaufenen Sirup schöpft man erneut über die Kuchen, damit diese ganz durchtränkt werden. Dann läßt man sie auf dem Grill für eine Nacht im Kühlschrank ruhen.

Am nächsten Tag vollenden und anrichten:

11. Mit dem Sägemesser schneidet man die beiden Kuchen der Dicke nach in zwei Teile und verteilt auf die beiden Unterteile die Konditorcrème in einer dicken Schicht und setzt die Oberteile wieder auf.
12. Dann erwärmt man die Mandelcrème auf Küchentemperatur, ehe man mit dem Metallspachtel die Kuchen vollständig, also oben und seitlich mit ihr bestreicht.
13. Schließlich streut man auf die Oberfläche so reichlich Puderzucker, daß eine glatte Schicht von 2 mm Dicke

auf ihr entsteht. Dann setzt man die Kuchen auf das Blech.

14. Nun heizt man den Backofen auf 200 Grad (Thermostat 6) und setzt das Kuchenblech mit den Babas für 10 Minuten in den heißen Ofen, um sie gratinieren zu lassen: sie müssen die weiße Farbe behalten, die nur hellbraun marmoriert wird.
15. Nun stellt man die Kuchen auf die Servierplatte, läßt sie im Kühlschrank gut durchfrieren und serviert sie mit Himbeer- oder Pfirsich-Karamel-Sauce, die man getrennt in Saucièren reicht.

Hinweise

Ebenso wie Savarins, kann man auch die Babas im Kühlschrank 12 Tage, im Tiefkühlfach sogar zwei Monate aufbewahren, wenn man sie sofort in Plastikbeutel gibt, wenn sie aus dem Ofen kommen, also noch warm, damit sie nicht zusammenfallen. Im letzten Fall muß man sie am Tage vor dem Gebrauch vom Tiefkühlfach in den Kühlschrank tun, damit sie dort auftauen können.

Andererseits schmecken die Babas am besten, wenn man sie 2 bis 3 Tage nach dem Gratinieren im Backofen serviert. Dann sind alle darin enthaltenen Aromen richtig durchgezogen und ergeben eine perfekte Harmonie.

»Eingemachte Orangen, in bittere Schokoladen gehüllt«

Eugénie-Orangen

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Orangen zu je 200 g Gewicht, ungespritzt
3 Liter kochendes Wasser in drei Partien zu je 1 Liter
50 cl Wasser
650 g Streuzucker
150 g Kouvertüre-Schokolade
60 g Bitterkakao-Pulver, ungezuckert

Geräte:

1 kleines, scharfes Küchenmesser
1 Arbeitsplatte aus Holz
2 Kasserollen
1 Standsieb
1 Schaumlöffel
1 Kuchengrill
1 Wasserbad
1 Holzspachtel, 1 Gabel
1 tiefer großer Teller, um den Kakao darauf auszubreiten
1 hübsche, runde Platte mit Spitzendeckchen aus Papier

Das Schälen der Orangen:

1. Mit dem kleinen Küchenmesser schneidet man an beiden Orangen (oben wie unten) eine genügend dicke Scheibe ab, so daß man die Früchte bequem auf die Arbeitsplatte stellen kann. Dann schält man von oben nach unten etwa 3 cm breite Streifen der Schale ab. Dabei kommt es darauf an, möglichst nichts von dem weißen Teil der Schale an den rötlichen Schalenteilen zu lassen. Die geschälten Früchte kann man anderweitig verwerten, zur Gewinnung von Saft oder für einen Fruchtsalat. Die Schalenstücke schneidet man in möglichst gleichmäßige Rechtecke von 3 bis 4 cm Seitenlänge.

Das Einmachen der Orangen:

2. In der ersten Kasserolle bringt man 1 Liter Wasser zum Kochen und blanchiert darin die Orangenvierecke 3 Minuten. Dasselbe wiederholt man noch zweimal, wobei man jeweils frisches, kochendes Wasser nimmt, um möglichst alle Bitterstoffe aus den Orangenschalen herauszubekommen. Dann läßt man die Schalenstücke im Standsieb abtropfen.

3. In die geleerte und gereinigte Kasserolle gibt man nun die 50 cl Wasser und die 650 g Zucker. Man bringt sie zum Kochen, wobei man gründlich mit der Gabel umrührt, dann wirft man die abgetropften Orangenvierecke hinein und läßt sie darin 3 Stunden schwach kochen; die Oberfläche des Sirups muß während der ganzen Zeit unmerklich sprudeln.
4. Man schöpft dann die Orangenvierecke mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf den Grill, damit sie den überschüssigen Sirup verlieren. So läßt man sie an der frischen Luft trocknen.

Das Einkleiden der Orangen:

5. Man schlägt die Schokolade mit dem Messerrücken in kleine Stücke. Dann schmilzt man sie in der zweiten Kasserolle im Wasserbad bei etwa 30 Grad, wobei man ständig mit dem Holzspachtel rührt, damit die Schokolade schön glatt wird.
6. Nun taucht man mit einer Gabel, aber ohne sie anzustechen, die Orangenstücke eines nach dem anderen vollständig in die Schokolade, so daß sie von allen Seiten von ihr umschlossen sind.
7. Dann legt man sie wieder auf den Kuchengrill, damit die Schokolade leicht antrocknet. Nach einigen Minuten gibt man sie in den mit Kakaopulver gefüllten Teller. Darin rollt man sie sorgfältig, so daß sie völlig von Kakao eingehüllt werden. Man läßt sie in dem Kakaopulver erkalten und nimmt sie dann mit der Hand heraus, wobei man das überschüssige Kakaopulver leicht abklopft.
8. Die nun fertigen »Eugénies« werden auf der mit einem Spitzendeckchen belegten Platte kreisförmig angerichtet und bilden eine raffinierte Beigabe zum Kaffee.

Hinweise

Man kann diese Süßigkeiten im voraus anfertigen und sie gut und gerne 8 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Man läßt sie dann in dem mit Kakao gefüllten Teller, in dem sie ganz mit Kakao bedeckt sein müssen (7.).

Rezept-Register

Die Saucen

Sauce Rouille 84
Würzbrühe (Sauce Nage) 86
Jungfräuliche Sauce 88
Frische Tomatensauce 89
Getrüffelte Buttersauce 91
Schnittlauch-Crèmesauce 93
Krebssauce 94
Kresseschaum-Sauce 96
Tomatenschaum-Sauce 98

Kleine Appetithappen zum Apéritif

Kleine Croûtons 99
Käse-Speck-Croûtons 100
Vogelcroûtons 101
Wachteleier auf Croûtons 102
Schweinsohren-Croûtons 103
Tomaten- mit Schnittlauch-Croûtons 104
Sardellencroûtons 105
Croûtons mit frischem Lachs 106

Die Suppen

Suppe »Quer durch Christines Gemüsegarten« 107
Froschschenkelsuppe mit Kopfsalat 109
Krabbensuppe mit Kerbelgelee 111
Flußkrebs-Suppe 114

Salate

Großer Bauernsalat 117
Linsensalat mit Sardellen-Croûtons 119
Feinschmecker-Salat 121

Heißer Salat nach Landaiser Hausfrauenart 123
Pfarrgarten-Salat 125
Salat aus Enten-Schinken mit Gartenerbsen 127
Geräucherter Fischsalat mit bunten Kräutern 129
Hummersalat 131
Lauwarmer Langustinensalat mit feinen Erbsen 134

Vorgerichte

Damenschnittchen 136
Ochsenmark-Schnitte mit roter Butter 138
Kaviar-Eier 140
Schnecken im Steintopf mit Croûtons 142
Geflügelleber-Terrine Hausfrauenart 145
Die schmelzende Wildententerrine 147
Aalterrine in Weißwein 149

Leichte Blätterteig-Vorspeisen

Spargel im Blätterteig mit Kerbel-Butter 152
Trüffel in Blätterteig mit Weißwein 155
Froschschenkel in Blätterteig mit Kresse und Maischwamm 157
Jakobsmuscheln in Blätterteig mit Trüffeln 160
Krebse in Blätterteig mit knusprigen Zwiebeln 163
Krebs-Pudding in Blätterteig 165

Fettlebern

Entenleber-Terrine aus den Landes 168
Frische Entenleber in Pfeffergelee 171
Entenleber im grünen Kleid mit weißem Lauch 173
Heiße Entenleber mit Mais 176
Entenleber mit eingemachten Rüben 179
Pot-au-feu von Entenleber 181

Schalentiere, Krustentiere und Fische

Heiße Austern in grünen Blättern 184
Jakobsmuscheln auf Schikoree 186
Jakobsmuscheln in Blätterteig und grobem Salz 188
Schaum von Jakobsmuscheln mit Krebssauce 191
Getrüffelter Hummer mit frischer Tomate und Basilikum 193

Krebsröllchen mit Thymian und Rosenkohl 195
Hummer, im Ofen geröstet 198
Hummer, Langusten oder Krebse im Sud 201
Hummer-Kuchen mit Fondant-Karotten 203
Geeiste Sardinen in Rotwein 207
Lachswickel mit Schmorgemüse 209
Wolfsbarsch in Algen 212
Dorade in der Salzkruste 214
Petersfisch mit Pfeffer-Sabayone 216
Rochenflügel mit Seeigeln 218
Merlan mit Gemüse-Streifen 220
Bouillabaisse vom Stockfisch 223
Gegrillte Seezunge mit Austern und Schnittlauch 225
Eintopf im Algendampf 228
Meeres-Pot-au-feu 231

Geflügel

Hühnerflügel in Meursault mit Gurken 235
Weißes Geflügelfleisch in Porree-Sabayone 237
Geflügel in Gelee mit Pfefferkörnern 240
Huhn in Weinessig 242
Mit Petersilie »getrüffeltes« Huhn in Malvasier-Sauce 244
Perlhuhn in Margaux-Wein mit geräuchertem Speck 247
Täubchen nach Schnepfen-Art 250
Jungenten-Scheiben mit grünem Pfeffer 253
Geröstete Ente mit feiner Kräuterbutter 256
Gefüllter Gänsefuß 258
Eingemachte Entenkeulen 262

Wild

Schnepfe in Pomerol-Fond 264
Kaninchen mit weißen Rübchen 267
Fasanenragout mit Schweinefüßen 270
Rebhuhn auf Kohl 273
Hasenrücken mit roten Beten 276

Fleisch und Innereien

Lamm-Charlotte »Jacky« 279
Kalbs-Tournedos (Lendenschnitte) mit
Schnittlauch-Sauce 282
Kalbsnieren im eigenen Fett 284

Kalbsbries mit Schwarzwurzeln 287
Steak im Freien 290
Hochrippe auf grobem Salz mit Winzerbutter 292
Gegrillte Rinderschulter in Marinade 294
Rinderfilet als Fisch 297
Rinderwange mit Orangen 300
Kaldaunen (Kutteln) nach Vater Guérard 303
Knochenschinken mit Champignon-Sauce 306
Zungen-Pot-au-feu 308
Der Pot-au-feu vom Pot-au-feu 311

Gemüse

Tomate concassé 314
Zwiebel-Konfitüre mit Granatapfelsaft (Grenadine) 316
Glasierte feine Gemüse 318
Rote-Bete-Püree in Weinessig 320
Leichtes Sellerie-Püree 321
Schaumiges Kresse-Püree 323
Leichtes Püree von grünen Bohnen 325
Leichtes Lauch-Püree 327
Kleine Mais-Pfannkuchen 329
Artischocken-Ragout auf Spargel 331
Kartoffeln in der Schale 333
Dampfkartoffeln mit Speck und Thymian 335
Pommes frites in grobem Salz 337
Kartoffelpüree mit Petersilie 339
Pfannengericht aus Kartoffeln und Karotten 341
Gratin Dauphinois 343
Spaghetti-Ragout mit feinen Gemüsen 345

Desserts

Süßer Sandteig 348
Tortenteig 350
Blätterteig 352
Brandteig 355
Savarin-Teig 357
Schlagsahne 360
Konditor-Crème (Crème Pâtissière) 362
Mandelcrème 364
Püree-Sauce aus Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren 366
Püree-Sauce aus Aprikosen 368
Karamelisierte Püree-Sauce aus Pfirsichen 370

Heiße Schokoladensauce 372
Kalte Sauce zu Kaffeebohnen 374
Melonensorbet 376
Rotwein-Eis 378
Körniges Eis aus schwarzer Schokolade 380
Honigeis 382
Himbeerauflauf 384
Leichter Birnenauflauf 386
Crêpes mit Haube 389
Crêpes-Auflauf 392
Gefüllte Äpfel nach Hausfrauenart mit Aprikosen und Mandeln 394
Feine, heiße Sauerapfeltorte 396
Pfirsich-Charlotte 398
Schokoladen-Marquise 400
Karamelbirnen in Blätterteig 402
Millefeuille mit leichter Crème 405
Ali Baba 407
Eugénie-Orangen 410

Menu

Von der Brat-Technik über die Saucen bis zum amüsanten Dekorieren hat Guérard alles neu durchdacht, jedes Teil paßt zum anderen, alles ist aus einem Guß. Wer nach Guérard kocht, absolviert gleichsam nebenher einen Lehrgang in der Kunst der Nouvelle Cuisine.

Es versteht sich von selbst, daß Herausgeber Klaus Besser, dessen Veröffentlichungen dem kulinarischen Publikum in ganz Europa seit Jahren ein Begriff sind, sich nur für jene Kochbücher einsetzt, die zur Weltklasse gehören. Und dies ist eines davon.

Kochen aus erster Hand, aus Meister-Hand: Unter diesem Motto steht Bessers Kochbuchreihe bei Ullstein.

Umschlagentwurf:
Hansbernd Lindemann
Foto:
Egbert Burmester

Merlin

Außerdem erschienen:

Michel Guérard
Die leichte Große Küche

Paul Bocuse
Wildgerichte

Die einfache Große Küche der Brüder Troisgros